


University of Illinois
Library at
Urbana/Champaign
CPX

First Edition

LES
AGREMENS
DE LA
CAMPAGNE,
OU
REMARQUES PARTICULIERES

Sur la construction des MAISONS de CAMPAGNE plus ou moins magnifiques;

Des JARDINS de PLAISANCE, & des PLANTAGES,

Avec les Ornemens qui en dépendent: tant pour les bâtir avec tout l'avantage possible, que pour en préparer les fonds, en corriger les défauts, les planter de bons Arbres fruitiers & autres pour former de belles allées, & enfin pour y pratiquer avec succès de grands Reservoirs d'eau, des Canaux & des Viviers.

ON Y A AJOUTÉ

Un Traité touchant la manière de couper & de multiplier les ARBRES FRUITIERS & SAUVAGES, avec une description exacte des moyens qu'il faut employer pour avoir chaque année beaucoup de RAISINS EN PLEIN AIR, ou pour en faire venir de précoces dans des Serres artificiellement échaufées, soit par le feu ou autrement.

ON Y APPREND ENCORE

Comment on peut cultiver & multiplier, dans ce Païs froid, les ANANAS, les CITRONIERS, les LIMONIERS, les ORANGERS, & autres Plantes des Climats chauds.

ON Y TROUVE DE PLUS

Une instruction sur la manière de construire les THERMOMETRES nécessaires en pareils cas; avec des observations sur la culture des FRUITS de TERRE & des LEGUMES, &c. &c.

Le tout orné des Planches nécessaires, & fondé sur l'expérience & sur des observations faites avec soin pendant l'espace de cinquante ans.



A LEYDE, Chez SAMUEL LUCHTMANS ET FILS.
A AMSTERDAM, Chez MEYNARD UYTWERF.
M D C C L.
Avec Privilege.

L'EDITEUR A U LECTEUR.

ON ſe trompera bien fort, ſi l'on penſe que ces *Amuſemens de la Campagne, ou Remarques ſur la manière d'arranger & de conſtruire des Maiſons de Campagne &c.*, paroiſſent ſans nom d'Auteur, parce que celui qui les a faites n'en croit pas le ſujet aſſez intéreſſant; car il pourroit donner pour garand de ſon bon goût à cet égard des exemples de Rois & de Princes, qui ont employé leurs heures de loiſir & de délaſſement, à cette agréable étude. Mais comme cela a été très ſouvent allégué dans des Préfaces & des Dédicaces de ſemblables Ouvrages, je le paſſerai ici ſous ſilence, & me contenterai uniquement de dire, que la ſeule raiſon qui l'a empêché de mettre ſon nom à la tête de cet Ouvrage, c'eſt qu'il ne ſe propoſe en le publiant ni reconnoiſſance, ni éloges, ni gain, ce qui n'eſt que trop ſouvent l'unique but d'un certain ordre d'Ecrivains. La raiſon pour laquelle on a publié cet Ouvrage, c'eſt que l'Auteur ayant été inſtamment prié par une Perſonne de conſidération de lui communiquer ces Remarques, on en avoit donné d'avance une Copie, ſur la demande que je lui en avois auſſi faite. Lorſque j'en fis la lecture, j'y trouvai un grand nombre d'obſervations inconnues juſqu'à préſent ſur la culture des Plantes & des Fruits, ce qui me fit naître la penſée de les communiquer, non ſeulement à la

Perſonne en queſtion, mais auſſi à tous ceux qui ſe plaiſent à s'occuper du Jardinage. Dans cette vue je n'ai pas ceſſé de prier inſtamment l'Auteur de m'en donner la permiſſion, laquelle il m'a enfin accordée, plus pour s'épargner la peine de tirer pour un chacun des deſſeins de ſes Serres à Vignes, tant de celles qui ſont échaufées par le Soleil que de celles qu'on échauſe artificiellement, &c. que pour toute autre raiſon. En conſéquence de quoi j'ai pris la peine d'arranger ces Remarques, toutes fondées ſur l'expérience, dans l'ordre où on les trouvera ici, ſans attendre de ce travail d'autre récompenſe, que celle de voir que je me ſuis expliqué d'une manière intelligible & claire, afin que ceux qui aiment cette ſorte d'étude puiſſent y trouver réunis l'utile & l'agréable. Il me ſeroit facile de prouver par diverſes choſes remarquables contenues dans cet excellent Ouvrage, qu'il ne peut que produire cet effet; mais comme c'eſt l'Ouvrage même qui doit en décider, j'y renvoie ſans aucune crainte le Lecteur, de même qu'à la Lettre inſtructive qui lui ſert d'Introduction, laiſſant le tout à ſon propre examen, pourvu qu'il le faſſe ſans aucune partialité, & qu'il ſoit uniquement fondé ſur l'expérience & ſur l'uſage.

Je m'étois propoſé d'abord de me contenter de ce que je viens de dire; mais j'apris que quelques Libraires ayant auſſi imprimé des Ouvrages de ce genre, s'étoient donné beaucoup de peine pour obtenir de L. L. N. N. P. P. des Privilèges, ſous prétexte que les principales choſes contenues dans celui-ci avoient été tirées & copiées des leurs, & que même un d'entre eux s'étoit muni d'une telle pièce. Ainſi tant pour tranquiliſer ces Libraires, que pour détruire les préjugés qu'ils pourroient faire naître dans l'eſprit des autres, quoiqu'il n'y ait qu'à examiner légerement cet Ouvrage, pour reconnoitre d'abord la fauſſeté de telles inſinuations, j'ai cru qu'il étoit néceſſaire d'ajouter, que

le

le Livre qui a pour titre, *l'Art de tailler les Arbres fruitiers, expliqué ſelon les règles par Mr: Goethals* (a), depuis la page 9 juſqu'à la fin, n'eſt autre choſe qu'une ſimple Traduction de la quatrième Partie de l'*Inſtruction pour les Jardins fruitiers par* Mr: *de la Quintinye.* De plus que le Livre intitulé, *Le nouveau & parfait Jardinier Hollandois (b)*, lequel bien des gens avec moi ont cru avoir été composé par un Hollandois, guidé par la raiſon & par une expérience de plus de cinquante années (ſavoir par feu Mr. le Profeſſeur *Frédéric Dekkers*; & cela avec beaucoup de fondement, puiſque le Libraire en lui dédiant ce Livre, dit entre autres choſes que c'eſt un fruit de ſon travail); que ce Livre, dis-je, eſt une Traduction de Mr. *de la Quintinye*, auquel l'on a ajouté très peu de remarques qui concernent les fonds de terre de Hollande & de Zéelande, & qui en tout ne vont pas à huit pages. Je m'étois d'abord proposé de prouver ce que j'avance, en mettant ces deux Ouvrages en parallèle; mais voyant que cela ſe découvre du prémier coup d'œil, j'ai abandonné ce deſſein. On n'a qu'à commencer à la prémière page, Article ſecond, par ces mots, *la Culture*, &c. & l'on trouvera que les trois Articles ſuivans, le 6, le 7, & le 28 du prémier Chapitre, & tous les autres Articles & Chapitres, ne ſont autre choſe que des Traductions du ſecond & troiſième Chapitres de Mr. *de la Quintinye.* On trouvera de même que la 2, la 3 & la 4 parties, depuis la vingt & unième pages juſques à la deux cent-quarante-cinquième ſont tirées, même juſqu'aux Sommaires des Chapitres parallèlles, de la 2, 3, & 4 parties de cet Auteur. On trouvera de plus que l'*Introduction au Traité de la manière de cultiver les Jardins potagers*, contenue dans le Livre en

(a) *Snoei konſt der Ooſt-boomen, regelmatig ontworpen door den Heere* Goethals.
(b) *De Nieuwe en Nauwkeurige Nederlandſe Hovenier.*

en question, laquelle l'Imprimeur n'a pu obtenir qu'avec peine, comme il le reconnoit dans sa Préface, n'est autre chose que la Préface traduite de la 6. Partie de Mr. *de la Quintinye*; que la description générale des Légumes est pareillement tirée de cet Auteur, & celle de leurs vertus, de *Dodonée*; que tout ce qui suit depuis la page 65 jusqu'à la fin, est pris mot pour mot du 3, 4, 5, & 7 Chapitres de la même sixième Partie. Enfin on trouvera que le second Volume du Livre intitulé, *Le Parterre de Hollande par Henri van Oosten*(a), (pour ne pas parler de celui qui a pour titre, *L'art de cultiver les Tulipes & les Oeillets à la manière des François (b)*; car cela paroit par le titre même), est une Traduction de celui qui a pour titre, *L'art de tailler les Arbres fruitiers*; & que l'Essai du *nouvel Hesperides de Hollande* (c) qui suit, & que j'avois cru sûrement être un Ouvrage nouveau, est tiré entierement du *Traité de la Culture des Orangers* par Mr. *de la Quintinye*, si l'on en excepte les Remarques qui sont au dessous du texte.

Les Libraires en question s'appercevront aisément par ce petit échantillon, & ne pourront s'empêcher de convenir que, si quelqu'un avoit envie de publier en Hollandois tous les Ecrits de Mr. *de la Quintinye*, qui ont déja paru avant l'an 1690, il lui seroit libre de le faire à tous égards; mais si en suivant les idées de cet Ecrivain, on peut se flatter dans ce Climat d'un heureux succès, je m'en raporte sur cela à l'expérience même. Mais ce qu'il y a de certain, c'est qu'en faisant usage de ces Remarques, on trouvera que bien loin d'avoir été copiées des Auteurs François, elles ont été faites dans ce Païs même sur des observations particulières.

LET-

(a) *Nederlandse Bloemhof van Henr. van Oosten.*
(b) *Behandelinge der Tulpen en Angelieren naar de Franse wys.*
(c) *Nieuwe Nederlandse Hesperides.*

L E T T R E

A

N. N.

Qui ſert d'Introduction aux Amuſemens de la Campagne, ou Remarques particulières ſur la manière de conſtruire & d'arranger une Maiſon de Plaiſance avec ſes Plantages.

LOrſque .... me donna une légère idée du deſſein qu'il avoit de conſtruire ...., & me pria de conſidérer que le fond ſur lequel il s'agiſſoit de travailler, tant pour ſes qualités que pour ſa ſituation, étoit de la même nature que les terres qui environnent la Ville d'Amſterdam, je ne penſois pas qu'il ſeroit d'une auſſi vaſte étendue, que je l'ai apris par le raport qu'on m'en a fait depuis: cela change tellement le prémier Plan, qu'il faut préſentement faire une diſpoſition nouvelle & en étendre proportionnellement toutes les parties.

C'eſt un défaut aſſez général, lorſqu'on fait bâtir des Maiſons conſidérables, d'en former d'abord les plans ſi reſſerrés, qu'on eſt obligé enſuite de les agrandir a différentes repriſes; ce qui non ſeulement cauſe infiniment plus de fraix, mais en diminue même beaucoup l'ornement & la beauté. Je me flatte d'avoir remédié à cet inconvénient dans les Plans ci-joints, où j'ai tâché de réunir tout ce qui peut contribuer à la magnificence & au bon goût.

On verra dans le Plan général, qu'on a pratiqué des Aqueducs qui peuvent porter l'eau de la grande Rivière par des conduits

duits ſouterrains juſques auprès des Maiſons & des Jardins, ce qui fournit l'occaſion de faire naturellement des Jets-d'eau & des Caſcades magnifiques; mais comme il pourroit arriver que dans des Etés fort ſecs cette Rivière ne ſuffiroit pas pour fournir une juſte quantité d'eau, on y remédiera alors par les Moulins indiqués, leſquels dans des années pluvieuſes ſerviront auſſi à la faire écouler.

Il eſt à remarquer encore que dans le deſſein général tout eſt en petit, excepté les parties détachées, qui y ſont en grand exactement meſurées ſur le pié de Rhinlande. Ainſi l'on voit le terrain avec ſes Etangs, ſes Canaux, ſes Baſſins larges & étroits, ſes Viviers & autres coupures d'eau: enſuite les lieux & la manière qui eſt préſentement en uſage de planter des Bois, des Parcs, des Labirinthes, des allées d'Arbres tant à couronne que taillés; les Jardins fruitiers & potagers, les Parterres, les Pepinières, les Théatres, les Berceaux, les ornemens de Gazon & de Buis, des Haies tondues, & des Terraſſes. Les Bâtimens tant en plan qu'en élévation, tous les ornemens requis, comme Pavillons, Grottes, Caſcades, Jets-d'eau, Groupes grands & petits, Statues, Bains, Buſtes, Vaſes, Tentes, Pyramides, &c.

Quant au détail des Remarques que j'ai faites ſur le Jardinage, dont vous me demandez une Copie, je dois avant toutes choſes vous dire que d'abord elles ont été dreſſées ſur les avis & les écrits de gens que je croyois fort verſés dans cette étude; mais ma propre expérience m'a bientôt fait voir que la plupart de ces Ecrivains ne ſont que de ſimples Copiſtes, non ſeulement des Anciens, mais même de ceux qui ont écrit dans des tems plus voiſins du nôtre; que les meilleurs mêmes ſe contentent ſouvent de faire remarquer la figure des Plantes, ſans donner aucune direction efficace pour les

les cultiver, deſorte que leurs Livres ſont peu ou point du tout utiles pour ceux qui ſouhaitent paſſer de la ſpéculation à la pratique.

C'eſt ce qui m'a engagé à ne rien noter que ce dont je m'étois aſſuré par des expériences réïtérées, & ce ſont ces diverſes expériences raſſemblées qui forment cet Ouvrage. Il ne s'étend pas à toutes les Plantes, & beaucoup moins encore à toutes leurs diverſes eſpèces : cela ſeroit une choſe impraticable, puisqu'une exacte obſervation m'a fait découvrir dans les Plantes qui viennent de ſemence, des variétés ſi conſidérables, que leurs eſpèces ſe multiplient à l'infini; d'ailleurs trouvant ſi peu d'utilité & tant de peine dans une pareille recherche, j'en laiſſe le ſoin à ceux qui traitent des Simples & des Grains, comme une choſe qui n'a pas le moindre rapport avec mon but. Mon deſſein eſt uniquement de donner ici des directions pour avoir en toute ſaiſon un Verger, un Potager, un Parterre garnis des plus excellens Fruits, de bons Légumes & de belles Fleurs; & cela non ſeulement de ceux qui croiſſent dans ces Climats ſans le ſecours de l'art, mais auſſi de ceux qui, tranſportés des Pais étrangers & chauds dans le nôtre, peuvent par artifice y être cultivés, y croître & y meurir tout comme les Plantes du Païs même.

J'avois dabord diviſé ces Remarques en deux Parties, dont la prémière traitoit des Arbres, & l'autre de la manière de prématurer les fruits; enſuite venoit la culture des Légumes. Mais depuis que vous m'avez fait l'honneur de me conſulter ſur l'arrangement de votre Maiſon de Plaiſance & ſur vos Jardins, je me ſuis attaché à conſidérer tout ce qui doit compoſer une telle Maiſon, tant ce qui regarde la conſtruction du Bâtiment, la charpente, la maçonnerie, les matériaux, &c. (à l'égard deſquels on doit obſerver ſur toutes choſes de ne pas employer

du bois coupé dans le fort de ſa pouſſe, mais quand la ſève en eſt arrêtée), que le moyen de l'embellir par diverſes perſpectives & pluſieurs autres ornemens.

C'eſt ce qui m'a obligé de donner beaucoup d'étendue à mes Remarques, & de faire un changement dans la diſpoſition que j'en avois faite d'abord en deux Parties, que j'ai diviſées depuis chacune en divers Livres & Chapitres, comme on le verra ci-après.

Dans le corps de l'Ouvrage on trouvera des choſes bien ſurprenantes, que j'ai jugées être obligé d'indiquer pour réuſſir dans la culture en général; auſſi je ne doute pas qu'on ne découvre bientôt par la nouvelle méthode dont je me ſers, que je n'ai point fait uſage de ce que d'autres ont écrit avant moi; & pour que l'on ne m'accuſe pas de préſomption (défaut ſi ordinaire à la plupart des Jardiniers), j'avoue naturellement mon ignorance ſur une infinité de choſes, & principalement ſur les cauſes qui les font naître, dans leſquelles je trouve ſouvent des difficultés inſurmontables. Par exemple:

Comment il eſt poſſible que des matières auſſi déliées & auſſi fluides que l'eau & les particules aériennes, puiſſent s'unir ſi étroitement, qu'elles ſe transforment en toutes ſortes de corps les plus ſolides, & aquièrent des propriétés entierement différentes de celles qu'elles avoient auparavant, comme cela ſe voit dans les Métaux, les Minéraux, les Bois, les Plantes, les Animaux, & en général dans tout ce qui a vie.

Comment il eſt poſſible que des Arbres, dont la crue, la ſubſiſtance, & la conſervation dépendent de ces ſubſtances fluides, puiſſent les recevoir ſur des Montagnes arides & ſur des Rochers où à peine on trouve de la terre.

Comment il ſe peut que pluſieurs Plantes ſituées dans ces lieux auſſi ſecs qu'élevés, produiſent des fruits très rafraichiſ-

ſans

ſans & remplis de jus; tandis qu'au contraire la plupart des Plantes aquatiques, même celles dont les racines ſont au fond de l'eau, ſoient échauffantes.

D'où vient que divers fruits ſont plus ſecs & ont plus de goût dans des années humides & pluvieuſes, que dans celles où le tems a été beaucoup moins pluvieux & beaucoup plus chaud; que même dans des années extrêmement chaudes & très peu pluvieuſes, certaines Plantes ſe pourriſſent par une humidité qu'elles reçoivent hors de terre.

Par quelle raiſon il ſe fait que des grains de ſemence d'une même Plante en produiſent des eſpèces toutes différentes; & que, ſoit en les ſemant, ſoit en les tranſplantant, &c. il faille ſe ſervir à leur égard de différentes méthodes.

Pourquoi un infinité de Plantes ſemées d'elles-mêmes ſans aucun ſecours humain viennent mieux, que lorſqu'on les ſeme & qu'on les cultive avec tout le ſoin imaginable.

Quelle eſt la cauſe de la grande diverſité qui ſe trouve entre les ſaveurs, les couleurs, & les vertus des Plantes & des autres corps.

Comment il arrive que des Plants, qui ont été ſemés, plantés, ou qui viennent de Bouture, & cela dans le même tems, ſous le même Climat & dans le même terroir; qui de plus, à meſure qu'ils pouſſent, ſont expoſés au même air, à la même pluie, neige, grêle, roſée, ſoleil, vent & aux mêmes frimats; &c. comment, dis-je, il arrive que de pareils Plants diffèrent ſi ſort les uns des autres lorſqu'ils croiſſent; car les Pêches, les Prunes, les Raiſins, les Ceriſes, les Grozeilles donnent, ſous une peau mince & fine, une chair pleine d'un ſuc délicieux & agréable, tandis que les Pommes de Pin, les Chateignes, les Noix, les Amendes, &c. plantées dans leurs voiſinage, produiſent ſous une écorce dure, ſèche, aſtringen-

te, & qui n'eſt bonne à rien, des fruits extrêmement ſecs.

D'où vient que de gros troncs ou de groſſes branches d'Arbres changent leurs propriétés naturelles, en prenant celles d'une petite branche, ou, ce qui eſt encore plus étonnant, d'une petite écorce, où il y a un petit œil ou bouton ligneux, comme cela ſe voit dans les Grefes en fente, en écuſſon, ou à œil dormant & en aproche. Et, ce qu'il y a encore de plus remarquable ſur ce ſujet, c'eſt que ſouvent ce ne ſont pas ſeulement les branches qui changent ainſi leur nature, mais même les racines, enſorte que le Sauvageon ſe dépouille de ſes vieilles racines & prend à meſure qu'il pouſſe celles des Entes mêmes ou des Grefes. De plus, ſi l'Abre avant que d'être enté a beaucoup de racines, & que l'Ente dont on s'eſt ſervi en ait naturellement peu, l'Arbre en aura peu auſſi; & par la raiſon du contraire, l'Arbre en aura beaucoup, ſi la nature de l'Ente eſt d'en avoir plus que l'Arbre même. Cependant cela n'eſt pas univerſellement vrai, puiſqu'il arrive quelquefois que l'Ente ſe conforme à l'Arbre ſur lequel on l'a grefée, & qu'elle en prend toutes les propriétés, comme on le pourra voir dans le Chapitre qui traite de la manière d'enter.

On voit encore que certains Arbres, ſans être entés ni grefés, changent ſi fort de nature, que celui qui produiſoit d'abord des Pommes, donne enſuite des Poires; ou bien que celui qui produiſoit prémierement des Poires, donne après cela des Pommes; ou bien encore des Pommes & des Poires dans un ſeul & même fruit; de manière qu'on peut diſtinguer à la vue, à l'odeur & au goût, les propriétés de ces deux fruits dans un ſeul, comme il paroit par le Cédrat Hermaphrodite, ou dans le Citron & l'Orange qu'on nomme Biſarré, ce qui eſt cauſé pour l'ordinaire par la taille de leur bois plus ou moins vigoureux; car le plus vigoureux produira le plus ſouvent des Oran-

Oranges, & celui qui l'eſt moins, produira des Citrons. On peut auſſi augmenter la force du bois de ces Arbres, par la taille, pourvu qu'on ait ſoin d'en retrancher les jets languiſſans & mal-nourris, comme on peut la diminuer en retranchant les jets les plus vigoureux & en laiſſant les plus foibles.

Enfin j'ai obſervé, dans l'étude que j'ai faite du Jardinage, une infinité d'autres choſes ſingulières, les unes comme je l'avois prévu, les autres contre mon attente, dont je n'ai pu connoître ni les cauſes ni les effets, quoique j'aie conſulté ſouvent ceux qui ſe ſont rendus fameux par la deſcription des Plantes, comme Malpighi, Grew, & autres : ils nous apprennent bien :

Que toutes ſortes de Plantes & d'Arbres ſont d'une ſtructure organiſée, ayant des eſpèces de Poumons & des branches pour attirer & expulſer les parties aériennes néceſſaires à la vie ; ils ajoutent encore que les Plantes ont, auſſi bien que les Animaux, des Veines, des Nerfs, des Muſcles, de la Chair, de la Moelle, des Os, &c. (*a*).

Que la ſemence diverſement formée, à meſure qu'elle germe, ſe trouve intérieurement dans de certains fruits & extérieurement dans d'autres.

Que les ſemences revêtues de diverſes écorces, quelques-unes d'une, de deux, de trois, de quatre, de cinq, de ſix, étant gonflées par les ſucs, ſe ſéparent enſuite, lorſque les ſucs ayant pénétré juſqu'à la prémière écorce intérieure, commencent pour lors à ſe purifier & à fermenter dans les pores de la ſeconde écorce, où ils produiſent deux petits rejettons, dont l'un part de la racine, l'autre de la tige, ayant chacun des veines & des fibres, &c. ; que de plus ces deux rejettons deviennent l'un racine & l'autre tronc, & ſont compoſés l'un & l'autre de par-

(*a*) Malpighi, *Anatomie des Plantes.* Grew, *Anatomie des Plantes.* Chap. 2. & 3.

parties charnues, moelleuſes, ligneuſes, avec leurs parties intermédiaires, leſquelles diffèrent des parties charnues en largeur, & ſont pourvues de veines & de fibres. Que les Pores des parties intermédiaires dans les racines ſe trouvent le plus ſouvent en largeur, quelquefois cependant en longueur; au-lieu que les Pores du bois ne ſe remarquent jamais en largeur; mais toujours en longueur perpendiculairement. Que chaque partie opère ſelon ſes propriétés particulières, en recevant les ſucs, en les faiſant fermenter, en les filtrant, en les ſéparant & en les diſperſant, ſelon leur nature, dans les pores dont nous venons de donner la deſcription (*a*).

Ils rendent raiſon pourquoi les racines croiſſent vers le bas, & deviennent tortues par la dureté de la terre : ils font voir pourquoi le tronc pouſſe en en-haut, & jette des branches par les côtés, & de quelle manière il groſſit & s'alonge à meſure qu'il croît ; pourquoi certains Arbres pouſſent des racines hors du tronc même, par deſſus la terre, & d'où viennent leurs vrilles (*b*).

Ils font voir que les branches croiſſent avec des nœuds & des excreſcences, de petits piquans, des poils, &c.; qu'outre l'uſage de la Moelle, du Bois, qui conſiſte à conſerver la ſève & les ſucs de la Plante, & à les repandre dans toutes ſes parties, la cavité où elle eſt renfermée lui donne auſſi plus de force (*c*).

Ils font la deſcription de la figure des feuilles; ils font voir qu'une ſeule & même Plante en produit de différentes ſortes; pourquoi les unes ſont plattes, les autres unies tout autour, quel-

(*a*) Malpighi, *de la Végétation des Semences.* Grew, *Anatomie des Plantes.* Chap 1. & 7.

(*b*) Malpighi, *de la racine des Plantes.* Grew, *Anatomie des Plantes.* Chap. 2.

(*c*) Grew, *Anatomie des Plantes.* Chap. 4.

quelques-unes dentelées, & d'autres plus ou moins crénelées dans leur contour (*a*).

Il ſont pareillement une deſcription des fleurs, & diſent qu'elles ſont compoſées d'envelopes, de feuilles, d'un cœur, &c. avec leurs étamines, leur piſtile, & des poils tant intérieurs qu'extérieurs; ils parlent auſſi de la différence qu'il y a entre elles, & de leurs diverſes couleurs (*b*).

De plus ils donnent l'anatomie de pluſieurs ſortes de fruits, & en indiquent les uſages, de même que la raiſon pourquoi les fruits ſont meilleurs à manger que les autres parties des Plantes: ils font voir auſſi pourquoi les fruits croiſſent ronds, & pourquoi les plus ronds ont auſſi le plus de goût (*c*).

Ils indiquent la cauſe d'un grand nombre de particularités dans les Arbres, dans les Plantes, & autres Végétaux; celle des maladies auxquelles ils ſont ſujets, comme auſſi celle des Inſectes qu'elles renferment, ou qu'on trouve ſur elles & autour d'elles.

Cependant Malpighi & Grew n'ont pas pouſſé leurs découvertes par le ſecours de leurs microſcopes aſſez loin, pour voir dans les ſemences, des Arbres parfaits chargés de fruits; non plus que l'ingénieux Leeuwenhoek, qui ayant écrit après ces Grands-hommes, prétend avoir perfectionné ces verres au point d'avoir pu faire cette découverte & d'autres encore; mais laiſſant à d'autres à faire cette recherche, je dois me contenter d'avouer à mon grand regret, que je n'ai pu encore parvenir par cette anatomie à prévenir, en cultivant les Plantes, les maladies qui les font languir, & que je n'ai rien trouvé qui pût les délivrer des Inſectes qui leur cauſent du dommage.

Par

(*a*) Grew, *Anatomie des Plantes*. Chap. 4.
(*b*) Grew, *ibid.*
(*c*) Le même, Chap. 6.

Par conſéquent ces Curieux me paroiſſent être inventeurs de nouveautés qui ne ſont bonnes que dans la ſpéculation; puiſque les Anciens ont écrit d'une manière beaucoup plus ſimple, plus inſtructive & plus utile. Mais il ſeroit à ſouhaiter que dans les monumens qu'ils nous en ont laiſſés, ils euſſent décrit les Plantes & la manière de les cultiver avec plus d'étendue; car quoiqu'une infinité de leurs noms ſoient devenus aujourdhui inconnus par le tems, cela nous donneroit beaucoup de lumière, & même nous aurions pu en avoir encore plus ſi l'Imprimerie & la gravure avoient été connues dans ces tems-là; mais cela n'ayant pas été connu, nous ne ſommes pas ſeulement privés des deſſeins de ſuperbes Jardins & de Maiſons étrangères avec leurs ornemens, mais nous ſommes obligés de nous ſervir de copies très défectueuſes de ces Auteurs, dans leſquelles on trouve viſiblement des fautes, tant à l'égard du ſens qu'à l'égard de l'ortographe; ſans compter encore que le tems qui ruine tout, nous a enlevé pluſieurs Ecrits auſſi inſtructifs qu'utiles. Je remarque cependant qu'on auroit tort de croire que le tout a été mal copié, & plus encore de condamner les Auteurs anciens, lorſqu'ils ne s'accordent pas avec nous dans la ſpéculation ou dans la pratique, tant à l'égard des fonds, de la manière de les travailler & de les amender, qu'à l'égard des propriétés du fumier, &c. de la culture des Plantes, comme ſemer, planter, arroſer, tailler, & ce qu'elles requièrent de plus. On ne doit pas non plus les condamner avant qu'on ait une parfaite connoiſſance de leurs climats, de leurs fonds, des alimens dont ſe nourriſſoient les Animaux qui leur fourniſſoient du fumier, du mêlange de ce dernier, de même que de leurs Plantes & de pluſieurs autres diverſes circonſtances rélativement aux nôtres; car il faut être bien attentif à cet égard, & faire pluſieurs changemens dans l'exécution.

Ainſi

Ainſi on auroit tort de les blâmer de ce que pour mieux faire croître certains Arbres, ils les plantent ſur de hautes Montagnes, ou dans des endroits voiſins de la Mer, quoique nous ne réuſſiſſions jamais en les plantant dans de pareils lieux; car lorſqu'on fait attention à l'extrême différence qu'il y a entre leur Climat & le nôtre, à la nature de leurs fonds de terres & que leurs vents de Mer (qui nuiſent ſi fort chez nous aux Plantes, lorſqu'elles n'en ſont pas à l'abri) ſont beaucoup moins nuiſibles; & que même on voit aujourdhui dans de certains Païs des Arbres plantés près de la Mer croître d'une manière fort vigoureuſe: alors on ſera obligé de conclurre, que toutes ces diverſités viennent de nos Climats, & que dans les effets de la Nature il y a des profondeurs que nous ne ſaurions pénétrer. On verra pareillement qu'on ne peut aquérir la connoiſſance de ce qu'il faut faire ou laiſſer, que par des obſervations exactes ſur les ſuccès de nos entrepriſes.

On ne doit pas regarder non plus comme une choſe impoſſible que dans le fumier d'une même eſpèce d'Animaux il y ait des propriétés ſingulières de communiquer plus ou moins de chaleur; d'où il ſuit par conſéquent qu'il faut ſe ſervir de différentes méthodes pour le mêler & le rendre utile: cela peut être cauſé par le genre de vie de ces Animaux, & ſur-tout par leurs alimens: c'eſt ainſi qu'on voit une grande différence dans les effets du fumier de Cheval, celui des Chevaux entiers ou des Jumens ſera même plus fort & plus chaud, à proportion que ces Animaux auront beaucoup travaillé ou bien qu'ils auront été dans l'inaction après avoir mangé beaucoup de fêves ou d'avoine; car il ſera moins fort & moins chaud lorſqu'ils auront mangé ſimplement du Foin & de la paille, ou bien lorſqu'ils auront mangé dans une crêche mouillée, du ſon, & de la mauvaiſe farine détrempée dans beaucoup d'eau. Cela dépend

auſſi de l'état où il eſt, lorſqu'on s'en ſert, frais ou pourri, mêlé avec plus ou moins de paille. C'eſt ainſi que le fumier de Cochon qui eſt ſi chaud ſelon Théophraſte, peut avoir eu ces propriétés, cauſées par les alimens dont on les nouriſſoit dans ſon Païs; quoique celui des Cochons qu'on nourrit chez nous dans les étables, de petit lait & de farine détrempée, ne rechauſe pas du tout.

Quoique notre Climat diffère beaucoup du leur, ce Païs étant ſujet à des hivers fort rudes & à de fortes gelées, & n'y ayant guère ou point d'Etés où le tems ſoit fixe; nos fonds étant auſſi plus unis, plus légers & plus faciles à remuer, que leurs fonds de montagnes, de vallées, & autres; je ne laiſſe pas de trouver qu'ils employent dans la culture des Plantes pluſieurs choſes ſemblables à nos uſages, & qui peuvent auſſi être fort utiles dans ce Païs.

C'eſt ainſi qu'ordinairement un tems tempéré en hiver accompagné de beaucoup de neige, étoit chez les Anciens un ſigne d'une Saiſon fertile. Pareillement des vents de Nord en Eté, quoique froids, & des pluies froides purifioient davantage chez eux, l'air, & préparoient mieux les fonds de terre pour rafraichir les Hommes, les Bêtes & les Plantes, que les petits vents de Midi accompagnés de petites pluies chaudes qui corrompoient l'air par leur chaleur étouffante, le rendant ainſi très nuiſible, ſouvent même mortel aux Hommes, aux Bêtes & aux Plantes. Il en eſt de même chez nous. Cela n'empêche pourtant pas que des gelées extrêmement fortes & hors de ſaiſon, des vents de Nord violens & froids, des pluies pareilles, de la neige hors de ſaiſon, de la grele, &c. ne puiſſent être très pernicieux & mortels.

Les Anciens trouvoient que les pluies qui tombent la nuit en

en Eté étoient beaucoup plus propres à faire croître, à cauſe de leur fraicheur, & ſur-tout lorſqu'elles n'étoient pas ſuivies d'une chaleur ſubite & étouffante, comme il arrive en Eté après les pluies qui tombent pendant le jour. Ils n'approuvoient pas non plus qu'on ſe ſervît d'eau tiède pour arroſer les Plantes. Je trouve auſſi que l'eau tiède eſt extrêmement nuiſible, même dans l'Hiver, & qu'un air qui devient ſubitement chaud après la pluie, eſt contraire à toutes les Plantes & à leurs fruits, excepté à l'herbe ſeule, parce que les petites pluies chaudes les font moiſir & pourrir. Ceci paroitra ſans doute à tout le monde un paradoxe, puiſque c'eſt une choſe abſolument contraire à tout ce que les Ecrivains de notre Siècle & du précédent en ont écrit, établiſſant de la manière la plus expreſſe, & recommandant qu'en tout tems, il faut arroſer avec de l'eau tiède, pendant l'Eté rechaufée par le Soleil, & pendant l'Hiver par le moyen du feu; ajoutant que des pluies chaudes ou tièdes ſont d'autant meilleures, qu'elles ſont propres à faire croître; mais j'en appelle à l'examen & à l'expérience, auxquels ces Ecrivains modernes ne doivent avoir fait aucune attention, puiſqu'ils ont enſeigné des choſes ſi contraires à la vérité. Ils débitent qu'il ne faut jamais cultiver des fonds de terre ſitués dans un Climat mal-ſain, ou ſtériles par eux-mêmes; mais qu'il faut s'en défaire, les vendre ou les abandonner, ſi on les poſſède par héritage. La même choſe doit être pratiquée chez nous, puiſque de pareils fonds ne promettent jamais rien de bon; au contraire un fonds qui eſt naturellement fertile le deviendra encore davantage, s'il eſt frais & ſi pendant quelques années il a été en friche.

C'eſt auſſi une choſe inconteſtable, & non moins néceſſaire chez nous que chez les Anciens, de planter & de ſemer dans une terre légère; cependant il faut ſe régler à cet égard ſur la

nature des fonds & ſur les Saiſons. C'eſt ainſi que la terre de nos Jardins potagers eſt très légère, poreuſe, & diviſible dans ſes parties, par le long uſage qu'on en a fait, & par un mêlange perpétuel de fumier (comme auſſi les terres graſſes, préparées outre cela avec du ſable). Mais on ſe tromperoit fort, ſi on vouloit remuer cette terre pour la deuxième ou troiſième production pendant le même Eté, lorſque par le défaut de pluie requiſe & néceſſaire elle ſeroit devenue dure, entierement réduite en pouſſière, parce que la ſemence, ou ce qu'on y auroit planté ne recevant point d'alimens à cauſe de la ſéchereſſe & de la légereté de la terre, ne pourroit pas pouſſer des racines, ni croître; par conſéquent on ne doit point remuer la terre pendant la ſéchereſſe, ni y faire d'autre labour que de la nettoyer avec la main ou avec le ſarcloir, enſuite y ſemer ou y planter; après quoi on aura ſoin de bien mêler la ſemence avec la terre par le moyen d'un rateau à larges dents. On doit pourtant prendre garde de ne pas faire ce labour d'Eté chez nous à l'égard des terres légères, où l'on a planté des Arbres ou des Vignes, parce que cela les deſſécheroit trop, & que les rayons du Soleil & la pluie peuvent ſuffiſamment y pénétrer ſans qu'on les remue.

Ils proportionnoient la quantité, la qualité, auſſi bien que le mêlange du fumier, à la nature des fonds & aux propriétés des Plantes, ſe ſervant pour cela de fumier plus ou moins chaud, de plus ou de moins de parties nitreuſes, huileuſes, & de pourriture. Ils vouloient qu'on ſe ſervît de beaucoup de fumier pour les herbes & pour les terres enſemencées, & point pour celles qui étoient plantées de jeunes Arbres. C'eſt ce que j'approuve pareillement; cela ne dit pas cependant qu'on ne puiſſe trop fumer les Potagers & les labourages, & que les Arbres fruitiers n'en aient jamais beſoin; quoique pluſieurs de nos Ecrivains modernes s'oppoſent

ſent à cette dernière choſe, diſant que le fumier eſt toujours nuiſible aux Arbres, & qu'il fait perdre le bon goût aux fruits. Théophraſte & Columelle penſent bien autrement; car le prémier (*a*) aſſure que le fumier de Cochon donne un goût plus fin aux pommes de Grenade, & rend les Amandes amères, douces & meilleures: pendant que l'autre nous apprend (*b*) que de l'urine vieille de ſix mois, mêlée avec de la lie d'huile & employée en guiſe de fumier, ne fait pas ſeulement pouſſer les Arbres avec plus de vigueur, mais qu'elle rend même le Vin & les Pommes beaucoup meilleures & plus agréables; ce que je n'ai garde de leur conteſter, puiſque dans ce Païs même, les Aſperges & les Melons en fourniſſent des preuves évidentes, étant de toutes les Plantes celles qui demandent le plus de fumier: or ſi le fumier rendoit les choſes plus inſipides, de tous les fruits il n'y en auroit point qui s'en reſſentiroit davantage que ceux-ci & pluſieurs autres à queue molle, qui ont des pores fort larges & qui croiſſent ſur le fumier même; mais cela n'étant pas, il n'y a guère d'apparence que les fruits des Arbres puiſſent perdre de leur goût par le fumier. Je n'ignore pas cependant que le fumier eſt nuiſible aux petites racines glutineuſes & germantes des Arbres nouvellement plantés, à cauſe du Salpêtre mordant & des parties acides, huileuſes, groſſières & gluantes, qu'il contient: je n'ignore pas non plus que les vieux Arbres fruitiers dont les racines ſont plus ſeches, plus dures & plus ligneuſes, ont ſouvent beſoin de fumier par lequel ils reçoivent auſſi quelquefois une vigueur nouvelle; car des Arbres dont on recueille annuellement des fruits, & qu'on empêche de pouſſer des feuilles, comme il arrive dans les Vergers où

(*a*) De la cauſe des Plantes. Liv. III. Chap. 12.
(*b*) De la Vie champêtre. Livre. II. Chap. 15.

où on laiſſe croître l'herbe, où on la fauche pour l'emporter enſuite; ces Arbres, dis-je, deviennent ſi languiſſans, que la pluie ne ſauroit ſuffire à les nourrir; par conſéquent il eſt néceſſaire de leur communiquer par le fumier d'autres parties nourriſſantes: du reſte ils indiqueront aſſez d'eux-mêmes, après avoir pouſſé vigoureuſement pendant quelques années dans une bonne terre, ſoit en faiſant du bois peu vigoureux, ſoit en perdant leurs feuilles qui jauniſſent avant la ſaiſon, quand ils auront beſoin de fumier; les fruits devenant auſſi pour lors plus petits & plus inſipides, tandis que ceux à noyaux ſe fendent & deviennent pierreux & âpres.

Tous les Ecrivains Anciens & Modernes (à l'exception d'un petit nombre) recommandent d'avoir égard au cours de la Lune rélativement aux Plantes, & de ſe régler là-deſſus, lorſqu'on ſeme, qu'on plante, qu'on grefe, ou qu'on taille, &c. Quant à moi, je puis aſſurer que je n'ai jamais trouvé la moindre différence à l'égard de ce que j'ai ſemé ou planté, ſoit pendant le croiſſant ou pendant le déclin de la Lune: il eſt vrai que pendant le croiſſant de la Lune les Melons ſe nouent ſouvent, & qu'ils coulent pendant ſon déclin, mais j'ai fait plus d'une fois l'expérience du contraire, & j'ai vu qu'ils ſe nouoient peu pendant le croiſſant & beaucoup pendant le déclin de la Lune.

Vous trouverez ce que je penſe des vertus analogues & opposées des Plantes dans l'endroit où je traite amplement de la crûe des Arbres & de la manière de les cultiver.

Je dois vous dire auſſi que ne prétendant nullement faire paſſer mes remarques pour inconteſtables, je les ſoumets à votre examen & à celui du Public. Mon deſſein n'eſt pas non plus d'obliger qui que ce ſoit à ſuivre le plan que j'y ai tracé touchant la conſtruction & l'arrangement d'une Maiſon de Campagne, avec ſes Jardins, ſes Plantages & ſes Ornemens; car

ce

ce qui plait à l'un, peut déplaire à l'autre. Je dis la même chose du choix qu'on doit faire lorſqu'il eſt queſtion de planter des Arbres fruitiers & autres, puiſqu'il eſt rare que tous aient le même goût & les mêmes vues.

J'ai déja dit que je n'ai rien tiré ni copié des autres, & que je n'ai fait mention que de ce que j'ai trouvé par mon expérience avoir preſque toujours les mêmes effets, après m'être ſervi de la même méthode; ce qui pourtant ne ſignifie pas que les autres n'ayent jamais fait mention de ce qu'on verra ici, puiſqu'on trouvera le contraire. Je me flatte cependant que vous y découvrirez un grand nombre de Remarques ſur le Jardinage, qui, ſi je ne me trompe, n'ont été faites par perſonne. Je ne crois pas non plus qu'on ait jamais écrit ſur la manière d'avancer les Saiſons, encore moins qu'on ait enſeigné exactement celle de cultiver les Plantes des Climats plus chauds que le nôtre, & de les élever à ſouhait dans ce Païs par le moyen des Serres tant naturellement qu'artificiellement échaufées. Cela ſeul montre donc déja que ces Remarques ſont beaucoup plus étendues; quelquefois même j'ai cru devoir les repéter, lorſqu'elles m'ont paru être fort importantes.

J'ai de plus exactement décrit dans la ſeconde Partie (comme on le peut voir par l'Avertiſſement qu'il y a à la tête) la manière de conſtruire des Serres naturellement ou artificiellement échaufées & autres, comme auſſi des Thermomètres, dont on ne ſauroit ſe paſſer lorſqu'on cultive les Plantes dans des Serres. J'ai parlé enſuite fort amplement de l'air, des vents, de la terre, de l'eau, & de la chaleur artificielle. Après avoir parlé de la culture des Potagers, je fais auſſi mention des Semences, & je montre encore comment il faut cultiver les Orangers, les Citronniers, les Limonniers & autres.

Après quoi je décris de la manière la plus ſimple, le moyen in-

infaillible d'avoir des Raiſins en abondance par le ſecours des Serres échauffées par le feu, comme auſſi celui d'élever les Ananas & les Tubereuſes. Je me flatte donc, Monſieur, d'avoir à cet égard, répondu à votre attente. Je ſuis, &c.



TABLE
DES
CHAPITRES.

I. PARTIE.

LIVRE PREMIER.

LIVRE SECOND.

LIVRE TROISIEME.

LIVRE QUATRIEME.

LIVRE CINQUIEME.

II. PARTIE.

LIVRE PREMIER.

LIVRE SECOND.

LIVRE TROISIEME.

Fin de la Table des Chapitres.

PRIVILEGIE.

De Staten van Holland ende West-Vriesland, doen te weten: Alzo Ons te kennen is gegeven by Abraham Kallewier, Jan en Hermanus Verbeek, en Pieter vander Eyk, Boekverkoper binnen de Stad Leyden, dat zy Supplianten bezig waren, met zwaare kosten, te drukken zeker Werk, waar van de Titul was, *Byzondere Aanmerkingen over het aanleggen van Pragtige en Gemeene Landhuyzen, Lustboven, Plantagiën, en aanklevende Cieraden, zoo., om de zelve, ten meesten nutte en voordeel te Timmeren en Metzelen, als om de Gronden te bearbeyden: Vyvers en Waters te graven: Vrugt en Wilde boomen, ook Laaningen te planten en besnoeyen, nevens eene nette en klaare beschryvinge, om de Wyngaarden, door Zomer- en Winter-snoeijinge, jaarlyks, overvloedige Druyven, zoo wel in open lucht, als, by vervroeginge, in koude en Stook-kassen, volgens aanwyzinge van Weer-glazen, en het geene daar verder aanhorig is, voort te brengen; midsgaders, om zekerlyk Ananas-vrugten, Citroen, Limoen- en Oranje-boomen voort te teelen; Nog eene verhandeling, om Aard- en Warmoes-vrugten voort te queeken: Alles in den tyd van Vyftig Jaren ondervonden en aangetekent: ook, door cierlyke Plaaten opgehelderi* in Quarto. En, dewyl de Supplianten bedugt zynde, dat eenige baatzoekende menschen, 't zy binnen of buitens Lands, tot hunne groote schade, het voorsz. Werk, in het geheel, of ten deele, mogten komen na te drukken: zoo keerden zy Supplianten zig tot Ons, ootmoediglyk verzoekende Octroy en Privilegie, om het voorsz. Werk, voor den tyd van Vyftien volgende Jaren, met Seclusie van alle andere, hier te Lande alleen te mogen drukken, uitgeven en verkopen, in allerhande Taalen en Formaaten, zoo als zy Supplianten zouden komen goed te vinden: met expres Verbod, waar aan allen en eenen yegelyk, buiten hen Supplianten, of, die hunne Actie of Regt in dezen, namaals mogten verkrygen, verboden word het voorsz. Werk, in eenigerhande Taalen, Formaaten, in het groot of klein, in het geheel, of, ten deele, met, of zonder plaaten, onder wat prætext, 't zy van vermeerdering, verbetering, of verandering, het ook mogte wezen, te drukken, te doen drukken, te verhandelen ofte verkoopen, of, buyten dezen Lande gedrukt zynde, in te brengen, te verhandelen ofte verkoopen, en dat t'elkens op een verbeurte van alle de nagedrukte, ingebragte, verhandelde, of verkogte exemplaren, midsgaders daar en boven eene boete van Drie duyzend guldens, zoo als Wy tegen zodaanige Contraventeurs gewoon waren te statuëren, en dat zoo menigmaal, als zy daar aan schuldig zouden bevonden worden: ZOO IS 'T, dat Wy de zake en 't voorsz. versoek overgemerkt hebbende, en geneegen wezende ter bede van de Supplianten, uyt Onze regte wetenschap, Souveraine Magt en Authoriteyt, de zelve Supplianten geconsenteert, geaccordeert en geoctroyeert hebben, consenteren, accorderen en octroyeeren haar by deze, dat zy, geduurende den tyd van Vyftien eerst agter een volgende Jaren, het voorsz. Werk, genaamt *Byzondere Aanmerkingen over het aanleggen van Pragtige en Gemeene Landhuyzen, Lustboven, Plantagiën, en aanklevende Cieraden, zo om de zelve, ten meeste nutte en voordeele, te Timmeren en Metzelen, als om de gronden te bearbeyden, Vyvers en Waters te graven: Vrugt- en Wildeboomen, ook Laaningen te planten en besnoeyen: nevens eene nette en klaare beschryvinge, om de Wyngaarden, door Zomer- en Winter-snoeijinge, jaarlyks overvloedige Druyven, zo wel in open lucht, als by vervroeginge, in koude en Stook-kassen, volgens aanwyzinge van Weer-glazen, en het geen daar verder aanhorig is, voort te brengen: midsgaders om zekerlyk Ananas-vrugten, Citroen-, Limoen- en Oranje-boomen voort te teelen: Nog eene verhandeling om Aard- en Warmoes-vruchten voort te queeken: alles in den tyd van Vyftig Jaren ondervonden en aangetekent: ook door cierlyke Plaaten opgeheldert*, in Quarto. In dier voegen, als zulx by de Supplianten is verzogt, en hier vooren uytgedrukt staat, binnen den voorsz. Onzen Lande alleen zullen mogen drukken, doen drukken, uytgeven en verkoopen: verbiedende daaromme allen ende eenen yegelyken, het zelve werk in het geheel ofte

te ten deele, te drukken, na te drukken, te doen na drukken, te verhandelen ofte verkoopen, ofte elders na gedrukt, binnen den zelven Onzen Lande te brengen, uyt te geven, ofte te verhandelen en verkoopen, op verbeurte van alle de na gedrukte, ingebragte, verhandelde, ofte verkogte Exemplaren, ende een boete van Drie duyzend guldens, daarenboven te verbeuren, te appliceeren een Derde-part voor den Officier, die de calange doen zal, een Derde part voor den Armen der Plaatze, daar het Casus voorvallen zal, ende het resterende Derde-part voor de Supplianten, en dit telkens, zoo menigmaal als de zelve zullen werden agterhaald; Alles in dien verstande, dat Wy de Supplianten met dezen Onzen Octroye alleen willende gratificeeren, tot verhoedinge van haare schade, door het na drukken van het voorsz. Werk, daar door, in geenigen deele, verstaan, den innehouden van dien te authoriseren, ofte te advouëren, ende veel min het zelve, onder Onze protectie en bescherminge, eenig meerder credit, aanzien, ofte reputatie te geven, nemaar de Supplianten, in cas daar inne iets onbehoorlyks zoude influeren, alle het zelve tot haren laste, zullen gehouden wezen te verantwoorden: tot dien eynde wel expresselyk begerende, dat, by aldien zy dezen Onze Octroye voor het zelve Werk zullen willen stellen, daar van gene geabbrevieerde ofte gecontraheerde mentie zullen mogen maken, nemaar, gehouden wesen het zelve Octroy in 't geheel, en, zonder eenige omissie, daar voor te drukken, ofte te doen drukken, ende dat zy gehouden zullen zyn, een Exemplaar van het voorsz. Werk, op groot Papier, gebonden en wel geconditioneert, te brengen in de Bibliotheecq van Onze Universiteyt tot Leyden, binnen den tyd van Ses weken, na dat sy Supplianten het zelve Boek zullen hebben beginnen uyt te geven, op een boete van Ses hondert guldens, na expiratie der voorsz. Ses weken, by de Supplianten te verbeuren ten behoeven van de Nederduytse Armen van de Plaats alwaar de Supplianten woonen, en voorts op pæne van metter daad versteken te zyn van het effect van dezen Octroye; Dat ook de Supplianten, schoon, by het ingaan van dit Octroy, een Exemplaar gelevert hebbende aan de voorsz. Onze Bibliotheecq, by zoo verre zy, geduurende den tyd van dit Octroy, het zelve Werk zouden willen herdrukken met eenige Observatien, Noten, Vermeerderingen, Veranderingen, Correctien, of anders, hoe genaamt; of ook in een ander formaat, gehouden zullen zyn, wederom een ander Exemplaar van het zelve Werk, geconditioneert als vooren, te brengen in de voorsz. Bibliotheecq, binnen de zelve tyd, en op de Boete en Pænaliteyt, als voorsz.; Ende, ten eynde de Supplianten dezen Onzen Consente ende Octroye mogen genieten, als naar behooren, Lasten Wy allen ende eenen yegelyken, dien het aangaan mag, dat zy de Supplianten van den innehoude van dezen doen, laten ende gedoogen, rustelyk, vredelyk ende volkomentlyk genieten ende gebruyken: cesserende alle belet ter contrarie. Gedaan in den Hage, onder Onzen grooten Segele, hier aan doen hangen op den Seftienden Mey, in 't Jaar Onses Heeren ende Saligmakers Duyzend Sevenhondert Seven en dertig.

J. H. V. WASSENAAR vt.
Ter Ordonnantie van de Staten
WILLEM BUYS.

Het regt van deeze Copy en Privilegie is getransporteert aan Samuel Luchtmans en Hermanus Uytwerf den 18 December 1742, en door Hermanus Uytwerf voor zyne Portie aan zyn Zoon Myndert Uytwerf den 24 Juny 1743.

AVIS

AVIS AU RELIEUR

Pour placer les Figures.

LES

LES AGREMENS DE LA CAMPAGNE,

OU

REMARQUES PARTICULIERES

Sur la manière de construire & d'arranger des MAISONS *de* CAMPAGNE *plus ou moins magnifiques ; des* JARDINS *de* PLAISANCE, *& des* PLANTAGES, *avec leurs Ornemens convenables.*



LIVRE I.

CHAPITRE I.

Des Maisons de Plaisance, de leur situation, & de leur circuit en général.

TOutes les Maisons de Campagne & les Jardins de Plaisance, pour être agréables, doivent être entourées & renfermées par des fossés, des murailles, des cloisons, des palissades, des haies, &c. Il ne faut pas pourtant qu'elles soient d'une trop vaste étendue *(a)* pour plaire à des Propriétaires habiles. Plus on peut faire valoir un petit terrain par les variations de vues ex-

(a) *Laudato ingentia rura, exiguum colito.* Virgil. *Lib.* II. Georgic. vs. 412.
C'est-à-dire :
Louez chez les autres les vastes Campagnes, mais cultivez-en une petite pour vous-même.

extraordinaires quoique naturelles, & d'ornemens, plus les Spectateurs admireront le bon goût & le bon ordre de ceux qui en ont fait la disposition; & sur-tout si son entretien ne les expose pas à une grande dépense: car ce qu'on peut appeller à juste titre des Maisons de Plaisance, ce sont celles où les Propriétaires se sont proposés d'imiter par art en toutes choses la Nature, de réjouir le cœur à peu de fraix, de chatouiller la langue, & de plaire aux yeux par la contemplation de toute sorte de plaisirs champêtres: comme des allées consistant dans de grands arbres de haute futaye, bien soignés, des haies tondues, des petits Bois, des Berceaux toufus, des arbres en espalier, plusieurs sortes de grands & de petits arbres fruitiers, des eaux pures, & telles autres choses propres à orner les Jardins; ce qui plaira davantage à des Curieux versés dans cette connoissance, que les beautés superficielles des superbes Bâtimens, des Cascades artificielles, des Jets-d'eau, des Grottes, & de plusieurs autres ornemens ruineux.

Pour se procurer un tel Lieu de Plaisance, il faut sur-tout bien prendre garde, que ces trois qualités s'y trouvent réunies; prémierement, qu'il soit bien situé: en second lieu, que ce soit une bonne terre bien fertile; & en troisième lieu d'une superficie bien unie. Cette dernière condition n'est cependant pas assez intéressante pour faire abandonner un fonds d'ailleurs bien situé & bien fertile, ce qu'on seroit absolument obligé de faire, si l'une ou l'autre des deux prémières qualités ne s'y trouvoient pas.

Ce qu'il y a de plus essentiel quant à sa situation, c'est qu'on ait soin de choisir un air sain (*a*), & de ne pas se déterminer pour des terres situées dans le voisinage de la Mer; les vapeurs qu'elle exhale étant extrêmement nuisibles: on doit éviter par la même raison les lieux situés aux environs des endroits que le reflux de la Mer laisse à découvert, & qui exhalent de la puanteur, comme aussi le voisinage des Etangs & des Marais, & celui d'une grande Ville fort peuplée, dont la fumée & les exhalai-

(*a*) *Porcius quidem Cato censebat in emendo inspiciendoque agro præcipue duo esse consideranda, salubritatem Cœli, & ubertatem loci: quorum si alterum deesset, ac nihilo minus quis vellet incolere, mente esse captum, &c. Columella*, de Re Rustica. Lib. I. Cap. 3.

C'est-à-dire:

Porcius Cato disoit que lorsqu'on veut examiner & acheter une terre, il faut sur-tout faire attention à ces deux choses, si elle est située dans un air sain, & si elle est fertile: que si malgré le défaut de l'une de ces conditions, quelqu'un trouvoit pourtant à propos de l'habiter, il faudroit qu'il fût frappé dans son esprit.

halaiſons peuvent corrompre un air d'ailleurs fort ſain. Ajoutez à cela que le Propriétaire y ſeroit ſouvent expoſé aux violences du petit-peuple voiſin, & à être continuellement incommodé par les viſites trop fréquentes de ſes amis. Il faut pourtant tâcher de ſe placer à une juſte diſtance, c'eſt-à-dire pas trop loin de quelque Ville conſidérable, afin de pouvoir participer aux avantages, que procure la Société d'un auſſi grand nombre de gens aiſés, parmi leſquels ceux-ci ne ſont pas les moindres, ſavoir qu'on y peut vendre ce qu'on a de ſuperflu plus cherement qu'ailleurs, & y acheter le néceſſaire à un prix fort modique.

Un bon fond de terre bien gras & bien fertile, ſitué près d'une Rivière d'eau douce, pas trop rapide dans ſon cours, eſt préférable à tout, pourvu que renfermé dans des levées, il ne ſoit pas ſujet aux inondations, qu'il y ait par-tout autour des Canaux, pour y pouvoir conduire & en tranſporter tout ce qui eſt néceſſaire à peu de fraix. Ayant fait aquiſition d'un tel fond de terre, il faut avoir ſoin de placer tellement la Maiſon que l'on y veut bâtir, que les arbres plantés le long de la Rivière qui ſerpente, ne bornent ni ne gênent point la vue, mais qu'ils la mettent à couvert des vents qui règnent le plus & qui ſont les plus nuiſibles. Si on a le bonheur de réuſſir en cela, on aura ſans fraix pluſieurs points de vue variés, qu'il n'eſt pas poſſible d'avoir autrement. On tâchera donc de choiſir un tel fond, ſitué à l'un ou à l'autre côté d'une Rivière, & s'il eſt poſſible à l'Orient ou à l'Occident de la Ville, pour être moins ſujet aux exhalaiſons & à la fumée qu'elle envoie. Il ſeroit auſſi à ſouhaiter que le devant & le derrière de la Maiſon puſſent être expoſés l'un au Midi & l'autre au Nord, parce qu'il eſt conſtant que des Maiſons ainſi ſituées, ſont plus fraiches que celles qui ſont expoſées à l'Orient & à l'Occident. C'eſt encore une choſe fort commode & fort néceſſaire d'être ſitué de manière, qu'en tout tems, ſoit l'hiver ou l'Eté, on puiſſe aller à la Ville en voiture, par des chemins de ſable & de terre-graſſe.

Joignons à cela, que les Anciens ont toujours fait grand cas, & avec raiſon, d'un bon voiſinage.

Ayant réuſſi juſques-là à ſouhait, il faut tâcher que le fond ſoit tel, qu'il eſt décrit dans le *quatrième Chapitre*. En général les terres élevées, unies, au niveau ou à peu près, ſont préférables de beaucoup à des terres baſſes ou qui ont de la pente: ces dernières étant beaucoup moins fertiles, parce qu'elles ne retiennent pas les eaux; c'eſt outre cela encore une choſe fort remarquable qu'on ne ſauroit planter plus de bois ſur la

ſuperficie de ſa pente que ſur le fond uni & de niveau, que comprend dans ſon enceinte le pied d'une montagne, ce qu'on peut démontrer inconteſtablement en tirant des lignes depuis le deſſous du pied juſques à la cime. J'examinerai ici comment doit être la ſituation d'une terre bien ordonnée, pour paroître à l'œil plus grande, & pour procurer de plus belles & de plus longues vues.

Un Quarré parfait eſt bien de tous les fonds le plus reglé, mais non pas à préférer pour une Perſonne, qui veut arranger & planter un Lieu de Plaiſance ſur un petit terrain; car un tel fond occupe réellement plus de place, qu'il ne le paroit à la vue.

Un Quarré oblong vaut mieux, on y peut faire une bonne diſpoſition de belles allées, & une meilleure partition d'ornemens d'un autre genre; outre qu'on peut en apparence lui donner plus d'étendue.

Un Triangle qui a tous les côtés égaux eſt la plus favorable figure pour tromper la vue, ſur-tout quand il s'agit de terrains d'une petite étendue: quoique les allées n'y plaiſent pas autant, parce qu'elles finiſſent en pointe, au-lieu que les autres en finiſſant font leurs angles droits.

Un terrain qui a deux côtés égaux, occupe plus de place, & ne fait pas de ſi longues vues; outre que les allées extérieures finiſſent pareillement en pointe.

Un terrain qui a tous les côtés inégaux eſt encore moins favorable.

Un terrain creux, ou bien convèxe comme une boule, n'eſt nullement propre à être planté.

Un terrain en cercle occupe le plus de place, & fait les plus courtes vues.

Deſorte que je me déterminerois pour un Quarré oblong, comme le plus propre à un beau tour, à moins que quelqu'un ne voulût planter un très petit terrain, & en faire un Lieu de Plaiſance rempli d'ornemens; auquel cas je pancherois plus pour un Triangle, qui a tous les côtés égaux, tel qu'il eſt repréſenté dans la Planche ci-jointe *Fig. I*, dans laquelle je me borne à trois arpens de terre juſqu'au bord du foſſé, & où je place la maiſon au Midi & au Nord, ayant au devant des arbres à couronne, pour la garantir des ardeurs du Soleil; ce qui fait que les autres Bâtimens, comme l'Orangerie, l'Ecurie, la Remiſe n'y ſont pas placés comme ils le devroient être autrement. La diſpoſition en eſt faite de la manière ſuivante.

a L'avenue par une porte grillée ſur un pont de pierre qui traverſe l'avant-foſſé large de quatre toiſes, les Foſſés des côtés en ayant trois de largeur.

b L'en-

que
côtés.

La *Fig*
posant le

Là *Fig.*
la hauteur
tentif pou
& dont on





Fig 1

p q q

n n

m

o o

n n

l

d h k

g e g g

f b c

i

o o

a

b L'entrée plantée avec ſeize Tilleuls à couronne, & aux deux côtés avec des haies tondues.

A l'Orient de l'entrée *c* un Jardin Potager & une Melonnière, entourés & coupés dans le milieu par deux cloiſons. On pourroit à leur place y conſtruire au midi des Serres à Vignes, artificiellement réchauſées.

A l'Occident *d*, une Orangerie (ſous laquelle on pourroit pratiquer une Grotte ou bien une Glacière), ſituée ſur une Terraſſe élevée de neuf pieds au-deſſus du terrain de la Campagne, & maſſonnée en dedans & en dehors. Elle a une pente de neuf pouces ſur chaque pied, & quatre Banquettes *e* propres à y placer les Orangers pendant l'Eté, y ayant au pied de la dernière *f* un Baſſin rempli d'eau, au milieu duquel il y a un Jet. Sur la prémière ou la plus haute Banquette, il y a au Midi des Serres à Vignes *ggg*, leſquelles étant faites en pente, ont largement huit pieds de haut.

La Remiſe & l'Ecurie *h* à côté de la Terraſſe; comme auſſi la Maiſon du Jardinier *i*.

La Maiſon du Seigneur *k*, qui a la vue ſur un Parterre *l* ſitué par derrière & ſur un grand Vivier *m*, autour duquel eſt plantée une Haie tondue de Hêtre.

Des deux côtés du Parterre & du Vivier, auſſi par derrière, des endroits propres *nnnn* pour de petits arbres fruitiers en pleine terre.

Les Allées *oooo* ont quatre toiſes de largeur, formées de grandes Haies tondues, déſignées dans la Planche par des points.

Au bout des Allées extérieures des deux côtés il y a dans le milieu une grande Statue *p*, & à chacun de ſes côtés un petit Pavillon *qq*: leſquels doivent être tellement placés qu'on y ait un point de vue de trois côtés.

La *Fig. II* fait voir le profil de la Terraſſe à quatre Banquettes, *a* expoſant le terrain du Jardin, & *b* la hauteur de l'eau pendant l'Eté.

La *Fig. III* eſt le profil du Vivier: 1 étant le terrain du Jardin, & 2 la hauteur de l'eau pendant l'Eté, & ſon petit rivage. Le Lecteur attentif pourra meſurer le tout ſur le pied de Rhynlande qu'on y a ajouté, & dont on ſe ſert dans tout cet Ouvrage.



CHAPITRE II.

De la manière d'arranger les Maisons de Plaisance. De ce qu'on doit observer à cet égard. De la manière dont on les arrangeoit autrefois, & de celle qui est en usage présentement. Ce qu'on doit observer en général à l'égard des Plantages & des Ornemens. Qu'on doit tâcher, qu'à la vue des grandes & des petites Allées, chacun puisse appercevoir la magnificence du Propriètaire & de sa Campagne. Remarques sur des Ornemens particuliers.

QUelque tyrannique que soit la mode, on ne sauroit secouer entierement son joug, sans s'exposer à la critique d'un chacun; mais d'un autre côté c'est une pure folie que de s'y soumettre volontairement en toutes choses. C'est pourtant ce qui arrive à différentes personnes, lorsqu'en arrangeant des Jardins & des Maisons de Plaisance, elles veulent imiter en petit les exemples des Rois & des Princes, qui ne se proposent autre chose que le faste, par où elles se procurent très peu de commodités, & s'exposent à de prodigieuses dépenses pour leur entretien.

Qui est-ce qui ne préférera les Maisons de Campagne de nos Ancêtres à celles d'aujourdhui? s'il fait attention qu'ils ne se proposoient autre chose, soit en les arrangeant, soit en les entretenant, que de se procurer à peu de fraix un repos délicieux; c'est-pourquoi ils bâtissoient pour l'ordinaire sur des Voutes, des Maisons à peu d'étages, dans lesquelles ils ne posoient qu'autant de croisées, soit en nombre soit en grandeur, qu'il en falloit pour recevoir dans une juste quantité l'air & la lumière, dont les vitres tant celles d'en-haut que d'en-bas étoient à petits carreaux, & pourvues au dehors de bonnes & d'épaisses fenêtres propres à empêcher que les vapeurs nuisibles n'y pénétrassent. Leurs murailles étoient, pour la plupart du tems, doubles, & massonnées de bonnes briques avec du ciment, afin que la pluie ne les pénétrât point. Ces Bâtimens étoient de plus environnés d'Arbres de haute futaye, dont l'ombrage leur procuroit une fraicheur merveilleuse, & les mettoit à l'abri des vents furieux & pénétrans, & des mauvaises odeurs de l'air. Ce qui diminuoit les fraix du Propriétaire pour leur entretien, & rendoit son Domicile plus sain & plus agréable.

Les

Les Maiſons de Campagne modernes ont au contraire plus d'étages, des murailles plus minces & ſimples, dans leſquelles on fait de grandes ouvertures pour y mettre des chaſſis qui ont au dedans des volets ſi minces, qu'à peine ils empêchent l'entrée de la lumière, & qui n'ont point de fenêtres dehors; ayant outre cela des vues découvertes ſur des Parterres, Terraſſes, Viviers & autres ſuperficies non plantées; deſorte que (ſans compter qu'elles ſont bâties à la légère), elles ſont d'un fort grand entretien & très mal-ſaines: la chaleur accablante de l'Eté & le froid pénétrant de l'Hiver, & principalement encore les murailles humides dans le Printems & dans l'Autonne, étant très nuiſibles & très contraires à la ſanté des Perſonnes qui les habitent, de même qu'aux meubles dont ces Maiſons ſont ornées. Ajoutez encore à cela que la plupart des Bâtimens modernes, de même que leurs Ornemens, ſe fabriquent ſouvent ſi fort à la hâte & hors de ſaiſon, qu'ils commencent à dépérir, avant que le véritable tems d'en faire uſage ſoit venu.

Ils avoient de tout autres vues nos Ancêtres dans la manière de conſtruire leurs Campagnes: ils ſe propoſoient de ſe procurer par ce moyen un agréable amuſement & un repos des plus tranquilles dans leur vieilleſſe; tâchant en même tems de dédommager, par d'autres petits avantages, des dépenſes annuelles, néceſſaires pour leur entretien. Pour cet effet ils plantoient avant toute choſe des Arbres de haute futaye, qui à meſure qu'ils croiſſoient, les encourageoient à bâtir.

Aujourdhui on ne ſe propoſe autre choſe, ſi ce n'eſt de faire tout d'une manière ſuperbe, magnifique, avec art, pour ſatisfaire aux Etrangers, ſans ſonger aux dépenſes & à l'entretien que cela demande, bien moins encore à ſes aiſes & à ſes revenus, deſorte que de telles Maiſons de Campagne (ſans compter les dépenſes cauſées par les ſplendides repas qu'on y donne), doivent être appellées à juſte titre des fardeaux, plutôt que des Lieux de Plaiſance. On ne peut cependant pas nier que des Haies bien hautes & bien tondues, de grands Parterres d'herbes & autres, des Terraſſes, des Eaux bien larges avec des bords proprement coupés, des Caſcades, des Jets-d'ean, des Grottes, des ouvrages à treillis, & d'autres ornemens qui coutent beaucoup à entretenir, ne plaiſent infiniment à la vue; mais auſſi c'eſt tout: on ſe prive d'un autre côté par-là du plaiſir de pouvoir ſe promener à l'ombre; & comme l'eſpèce d'Arbres dont on fait des Haies ne ſauroient jamais devenir des Arbres de quelque valeur, on pourroit à peine payer de leur produit le travail, ſi l'on vouloit tôt ou tard faire quelque changement à leur égard, ſoit en les

cou-

coupant, ſoit en les extirpant: dans le tems qu'on peut jouïr d'une vue des plus agréables & d'une fraicheur exquiſe pendant les chaleurs, à l'ombre de grands arbres à couronne bien conduits, outre que les Ormes, les Frênes, les Hêtres & les Chênes, étant devenus vieux, procurent au Propriétaire un bon profit.

Des Parterres au niveau de terre, ſur-tout de gazon, ne ſont pas à beaucoup près ſi agréables à voir, dans ce Païs uni, bas, herbeux, que dans les Païs de Montagnes, où il n'y a point de Prés. Je dis la même choſe des Canaux & des Viviers, ce Païs étant par-tout entrecoupé d'eau.

Les Terraſſes tirent leur origine des Montagnes panchées, qu'on met à l'uni, afin de s'y promener plus à l'aiſe, & de les planter après les avoir miſes au niveau: ce qui fournit continuellement occaſion de faire des Parterres au niveau de terre, qui gagnent beaucoup à être contemplés de deſſus un lieu élevé: la terre de ces Montagnes étant trop dure, on ne ſauroit en faire des Prés herbeux; mais par cela même elle eſt plus propre à tenir ferme les bords qui vont en talus, quoique l'on ſoit obligé quelquefois de les maſſonner. Dans nos terres légères les bords des Terraſſes doivent néceſſairement être maſſonnés, ſans quoi il eſt impoſſible d'y entretenir du gazon court, quelques fraix qu'on faſſe pour cela, parce que l'herbe ſe flêtrit d'abord par la chaleur du Soleil, quand, à cauſe du talus des bords, la terre ne ſauroit pendant l'Eté retenir aucune humidité. On a même ſouvent dans ce Païs aſſez de peine pour garantir les ſentiers unis, de l'herbe groſſière & ſauvage, & de la mouſſe, ce qui fait auſſi qu'on eſt obligé de renouveller ſouvent ces ouvrages.

Je conviens que les Terraſſes, les Caſcades, les Jets-d'eau & les Grottes, étant aſſez rares dans ce Païs, plaiſent davantage, que dans ceux qui les produiſent naturellement; mais ce plaiſir ne ſera pas peu émouſſé, ſi d'un autre côté on fait réfléxion quelles prodigieuſes dépenſes il faut faire pour les conſtruire & pour les entretenir, & que, pour qu'une Fontaine ait des Jets nombreux & gros, il faut faire conſtruire de grandes machines artificielles pour élever une quantité d'eau requiſe; outre que les tuyaux plus minces ſont bientôt bouchés par l'eau de puits de ce Païs qui eſt extrêmement chargée, & que, dans le fond, des Jets ſi minces font plutôt pitié que parade. On doit s'attendre au même inconvénient de nos Caſcades, qui proviennent ordinairement des Jets-d'eau, parce qu'elles ne reçoivent pas une aſſez grande quantité d'eau, ce qui fait, lorſqu'elles tombent d'un lieu élevé, qu'elles la diſtillent goute à goute,

te, au-lieu que les Caſcades naturelles donnent beaucoup d'eau, & coutent très peu d'entretien.

La beauté & la propreté des Grottes conſiſtent dans une bonne diſpoſition de pierres étrangères & de Coquillages de diverſes couleurs bien aſſorties, qui coutent prodigieuſement à aquerir, outre qu'elles ſont d'une dépenſe très ruineuſe, principalement quand elles ſont en plein air, les plus belles & les plus brillantes couleurs ſe changeant bientôt dans une vilaine couleur uniforme, à force de ſe mouiller & de ſe ſécher, ce qui fait auſſi périr en peu de tems les Coquillages.

Les Ouvrages à treillis ſatisfont très peu à proportion de ce qu'ils coutent; & comme leur plus grand ornement conſiſte dans la vivacité de la couleur qu'on leur donne, il faut les repeindre très ſouvent; ſans quoi ils ſont fort ſujets à ſe pourrir.

Toutes ces raiſons que je viens d'alléguer, ont empêché, à mon avis, nos anciens Campagnards de donner dans le goût de ces ornemens ruineux. Si, malgré tout cela, on veut participer au faſte qui règne aujourdhui, qu'on ne faſſe du moins dans ſes Campagnes qu'autant de Parterres, de Canaux, de Viviers, de Terraſſes, de Jets-d'eau, de Caſcades, de Grottes, d'Ouvrages à treillis, qu'il en faut pour ſatisfaire à la mode; qu'on ait ſoin auſſi que la diſpoſition qu'on en fera ne contienne pas des petiteſſes, mais de grandes partitions; ſans quoi il vaudroit infiniment mieux négliger de pareils ornemens, & laiſſer aux Rois & aux Princes à en embellir leurs Lieux de Plaiſance.

Je tâcherai préſentement d'examiner en peu de mots ce qu'on doit obſerver pour faire un bon arrangement dans les Maiſons de Plaiſance. Il me paroit donc qu'il faut placer tout près de la Maiſon, ce qui peut faire le plus de plaiſir à la vue, récréer le corps par des promenades, &, par la raiſon du contraire, écarter ce qui plait le moins à l'œil.

Il faut auſſi diſpoſer toutes choſes de manière que les vues paroiſſent, autant qu'il eſt poſſible, s'éloigner & non pas s'approcher.

Tous les fonds unis, de niveau, ou à peu près, paroitront beaucoup mieux en les regardant de deſſus un lieu élevé: delà on verra pareillement dans toute leur beauté les Parterres d'herbe & les autres, les Baſſins & les Viviers, ronds, ovales & autres; comme auſſi toutes les Plantes dont l'ornement conſiſte dans la couronne ou dans la ſommité.

D'un autre côté toutes les vues qui paroiſſent s'éloigner, comme des allées & de longs Canaux, plaiſent davantage quand on les conſidère ſimplement de la hauteur ordinaire d'un homme.

Il faut toujours avoir grand ſoin de placer la Maiſon dans un lieu élevé, afin d'en pouvoir conſidérer agréablement les Parterres. Pour cet effet on fera faire au devant de la Maiſon une grande place plantée avec des arbres de haute futaye; & par derrière un Parterre. Il y a des gens qui font faire des Parterres aux deux côtés de la Maiſon; mais c'eſt ce que je n'approuve point, parce qu'on ne ſauroit les voir que difficilement du haut de la Maiſon, comme on voit ordinairement ceux qui ſont ſitués par derrière, ſur-tout ſi la Maiſon contient un vaſte Salon, ou tel autre appartement percé de deux côtés à jour. C'eſt pour cela que je préfère une Entrée ſpatieuſe par devant, & que je place par derrière les Parterres, aimant mieux faire des deux côtés de la Maiſon un Jardin entouré de murailles, à telle diſtance cependant qu'ils ne choquent & ne gênent pas la vue: l'un de ces Jardins pouvant ſervir de Mélonnière & de Jardin à fleurs, l'autre de petit Verger d'Arbres nains, à moins qu'on ne voulût deſtiner l'un à mettre les Orangers pendant l'Eté, & l'autre à une Ménagerie, ſuppoſé qu'ils ſoient d'une hauteur qui permette de les voir & de s'y promener.

Les Plantages ſauvages ſont très agréables quand on ſe promène à leur ombre; il faut donc les faire tout près de la Maiſon, afin de n'être pas déja brulé par le Soleil avant que d'y arriver. On peut ménager dans de pareils Plantages, des endroits non plantés & ſéparés par des Hayes tondues, propres pour les plus fines herbes potagères (parmi leſquelles je comprens les Melons), comme auſſi pour des Arbres nains.

On ne fait plus guère des Vergers avec de grands Arbres fruitiers: ſi cependant l'on en vouloit un, il faut le placer aux environs du Potager ordinaire & du Plantage, le plus loin de la Maiſon qu'il eſt poſſible, en ayant ſoin néanmoins qu'il ſoit à l'abri des vents les plus nuiſibles.

Tout Plantage d'Allées & de Hayes tondues, qu'on peut enviſager du même coup d'œil, doit être de la même ſorte d'Arbres, du même verd, & d'une même couleur de feuillage; car rien n'eſt plus deſagréable, que lorſqu'un Arbre eſt touſu, tandis que l'autre pouſſe de grands jets & croît vigoureuſement: on doit obſerver la même choſe à l'égard de toutes les autres ſortes de Plantes.

Celui qui veut avoir toute ſorte de Hayes & de Plantes vertes, doit avoir ſoin que chaque eſpèce ſoit plantée ſéparément: cela ne plaira pas ſeulement davantage à l'œil; mais dans ce cas-là on peut auſſi, ſans que cela porte le moindre préjudice, détruire les arbres qui ne pouſſent pas comme ils devroient, ou qui ne ſont pas d'un aſſez beau verd: les

Ha-

Hayes tondues, qui ont les feuilles les moins larges, paſſent pour être les meilleures. Ce qui concerne de plus les Plantages & les Arbres, & l'uſage auquel chacun d'eux convient le mieux dans ſon eſpèce, ſe trouve dans le *I Chap. du II Livre*, où l'on traite amplement des Plantages ſauvages.

Les Canaux, les Foſſés, les Viviers, les Baſſins, &c. doivent être ſoigneuſement nettoyés de toute ſorte de ſaleté & de verdure: ils prennent leur origine des terres baſſes: quand on veut planter ces dernières, on ne ſauroit les rehauſſer à moins de fraix qu'en ſe ſervant de la terre qu'on tire des fonds, delà vient auſſi qu'on les voit toujours près des endroits plantés. Mais quand on veut pratiquer des napes d'eau ſur des terrains plus élevés, alors cela fait naitre des Terraſſes, d'où l'on peut voir avec le plus d'agrément les Parterres, les Orangers, & les Oiſeaux aquatiques. Quand un tel Baſſin d'une eau pure & claire ſera ainſi environné d'une Terraſſe, dont les bords ſont extrêmement en talus, preſque de niveau, ornés de Parterres, cela plaira infiniment plus à le regarder de la Maiſon, qu'un Parterre ſec: mais des Parterres de cette nature ne peuvent guère être pratiqués avec ſuccès que dans de ſuperbes Jardins de Plaiſance, à cauſe de la grande étendue de terrain qu'ils demandent. Par la même raiſon, on devroit bannir des Campagnes ordinaires, les Plantages de cet ordre, comme Théatres, Labirinthes, Garennes, &c.

On doit de plus pouvoir, dès l'entrée, juger par les grandes & petites allées qui conduiſent à la Maiſon de Plaiſance, de la magnificence du Propriétaire, comme auſſi de ce à quoi on doit s'attendre à l'égard de l'arrangement des Bâtimens & des ornemens intérieurs de ſa Campagne, ſi l'on doit s'attendre à voir un Lieu de Plaiſance ou une Maiſon de Chaſſe appartenans à des Têtes couronnées ou à de moindres Princes Souverains; ou bien à y en trouver appartenans à des Princes moins puiſſans, à des Comtes, à des Perſonnes de grande & de moindre qualité, ou à des Particuliers.

Il faut s'y prendre tout autrement pour l'arrangement des Maiſons de Chaſſe, que pour celui des Maiſons de Plaiſance, car rien de ce qui peut ſervir à recréer des gens fatiguées n'y doit être oublié; des Labirinthes, des Parcs (le Païs d'alentour & les Plantages tenant lieu de tout cela), n'y conviendroient en aucune manière. Des vues ſur des eaux à l'ombre, des Berceaux, ſont infiniment plus propres à procurer un délicieux délaſſement. Les Fontaines qu'on y a pratiquées doivent auſſi avoir des Jets plus gros, & les Caſcades placées ſous des arbres fort épais doivent fournir une plus grande quantité d'eau qu'ailleurs. Quant à la Maiſon

même, il n'eſt pas néceſſaire qu'elle ſoit fort vaſte, pourvu qu'elle ſoit bien à l'ombre, & qu'il y ait dans les environs quelques autres Bâtimens propres à la Chaſſe.

On doit auſſi bien être ſur ſes gardes, lorſqu'on veut conſtruire & arranger des Lieux de Plaiſance, pour ne ſe laiſſer pas tromper par des deſſeins, & ſur-tout par les deſſeins où il s'agit d'ornemens & de Parterres, puiſqu'il eſt fort ordinaire qu'ils déplaiſent autant ſur le terrain, qu'ils avoient plu ſur le papier. De ce nombre ſont tous ceux qui contiennent des traits fort déliés, & autres petites figures; pendant que ceux, qui préſentent moins de faſte, mais des parties plus groſſières, font ſur le terrain un effet beaucoup plus beau; quoiqu'il s'en faille bien qu'ils plaiſent autant ſur le papier.

Les Parterres qui ont des bordures de Bouïs ou de Gazon, & qui ſont parſemés dans les ſentiers de coquilles écraſées de différentes couleurs, coutent prodigieuſement à entretenir, ſur-tout en petit, à cauſe du ſoin qu'on doit prendre continuellement de les nettoyer; outre que les couleurs perdent bientôt leur vivacité par les pluies & par l'humidité des fonds.

On doit penſer auſſi que tout paroit plus petit en plein air, & cela encore davantage ſur un Terrain découvert, que ſur celui qui eſt renfermé: par conſéquent les Sentiers, les Parterres, les ornemens, &c. doivent être tellement diſpoſés dans la proportion, que tout ſoit aſſorti, que rien ne paroiſſe déplacé, ni ne gêne en aucune façon la vue, parce qu'une diſpoſition en petit fera paroitre l'acceſſoire trop grand, &, par la raiſon du contraire, qu'une diſpoſition en grand fera diminuer de beaucoup, & l'acceſſoire bouchera des vues, ce qui eſt de part & d'autre ſujet à de grandes difformités. Il faut de plus bien prendre garde, que la grandeur du Lieu de Plaiſance ne ſe découvre pas lorſqu'on eſt dans ſes Promenades. C'eſt-pourquoi on aura ſoin de ménager extrêmement les vues percées, & ſur-tout de pratiquer en longueur celles qu'on y veut avoir, comme auſſi de diverſifier les Allées & les ornemens; moyennant quoi l'endroit paroitra plus grand.

Les Ouvrages à treillis, les Grottes, les Jets d'eau, les Caſcades, les Groupes, les Statues, les Bains, les Vaſes, les Buſtes, & autres ornemens, doivent être placés d'une manière qui leur ſoit propre. Les Ouvrages à treillis, par exemple, ſont des ornemens oppoſés aux Grottes, car ces prémiers repréſentant la gaieté, doivent auſſi par cela même être placés dans des endroits ouverts; les Grottes, au contraire, étant de leur nature propres à entretenir une douce mélancolie, doivent être

conſ-

conſtruites dans des endroits extrêmement ombragés & couverts: outre qu'elles doivent contenir ou avoir dans leur voiſinage des Caſcades propres à exciter le ſommeil par leur murmure.

Quant aux Jets-d'eau, on les place auſſi bien dans des lieux découverts, que dans des endroits qui ſont à l'ombre ou fermés; on doit ſur-tout bien prendre garde à cet égard de faire enſorte que la colonne de leurs Jets ſoit plus groſſe & plus haute, à proportion de la diſtance & de l'étendue de l'endroit d'où on les apperçoit; par conſéquent ceux qui ſont placés dans le milieu d'amples Allées percées, doivent être découverts de loin, ayant un ſeul Jet ſaillant d'une Rocaille fort baſſe, ou d'une figure de quelque Animal aquatique, qui, pour mieux imiter le naturel, doit avoir ſon ouverture près de terre; on doit faire auſſi enſorte que tous les Jets d'eau qui ſortent hors des figures d'Hommes ou d'Animaux, & non pas hors d'un ſimple tuyau, ſortent par des endroits convenables, car c'eſt une choſe riſible de faire ſoudre de l'eau hors des parties qui naturellement n'en donnent point. Il en eſt de même des choſes qui ne s'emploient qu'avec le feu, aucune d'elle n'a le moindre rapport à tout ouvrage de Fontaine, ſi vous en exceptez les cas où l'hiſtoire repréſentée exige de l'eau pour éteindre un incendie. On doit éviter auſſi de faire des ornemens, repréſentant des choſes qui, ſelon l'hiſtoire, ne ſont pas arrivées en plein air: il vaudroit même beaucoup mieux qu'on choiſît pour cela des lieux qui auroient du rapport avec les évènemens; deſorte qu'on aura ſoin de ne jamais faire ſervir la Sculpture à repréſenter, dans l'intérieur de la Maiſon, une choſe qui eſt particulière au grand air, ou bien, dans le grand air, une choſe qui eſt propre à la Maiſon.

On poſe les Groupes de deux Statues, ou même d'un plus grand nombre, comme un ornement, dans les places des Allées percées qui ſont moins grandes que celles que demandent des Baſſins fort vaſtes: on doit cependant faire enſorte qu'ils ne ſoient pas trop reſerrés, de peur de gêner la vue. On doit outre cela encore joindre plus ou moins de Statues qui ſe rapportent enſemble, & les diſpoſer de façon qu'elles paroiſſent d'une grandeur naturelle ſelon la largeur des Allées & de la diſtance qu'il y a entre elles: c'eſt pourquoi on ne ſauroit mieux faire que de choiſir une Hiſtoire, qui peut ſoufrir une pareille grandeur naturelle, car tout ce qu'on place en plein air doit du moins être de cette taille; par cette raiſon, la Venus Grèque aura plus de grace dans des Sales & dans des Galeries, que dans des Promenades à découvert ou dans des Parterres, n'étant

tant pas permis d'augmenter la taille de la Statue d'une belle Femme. Il en eſt de même des Statues des Hommes, que la Fable nous repréſente comme délicats & efféminés, elles ne ſoufrent pas une taille trop grande, ni des muſcles fort groſſiers, comme celles d'un Adonis, d'un Narciſſe, d'un Hiacinthe, &c. Il eſt permis, pour les Statues de Femmes, de donner une plus grande taille à celles de Diane, de Cérès, & des Héroïnes guerrières, parce que leurs exercices rendent tous leurs membres plus robuſtes, deſorte qu'on auroit tort de les repréſenter ſi potelées. Les meilleures grandes Statues d'Hommes ſont celles des Héros, qui ſont connus dans l'Hiſtoire ſous le nom de Géans, parmi leſquels on compte Hercule & Mars, &c. qui doivent être repréſentés avec des muſcles fort robuſtes, quoique toujours dans le naturel.

Un Centaure tiendra plutôt lieu d'un Groupe que d'une ſimple Statue, pouvant être très bien placé dans des endroits percés, trop larges pour de ſimples Statues, quoique grandes, & trop peu pour un Groupe.

On place de ſimples Statues tout autour des Parterres, fermés de toutes parts par des Haies, comme auſſi autour des Baſſins, où elles font, en refléchiſſant dans l'eau, un très bel effet. Mais il ſemble que c'eſt une choſe tout-à-fait déplacée, que de poſer de grands Vaſes autour des Parterres ouverts, comme cela ſe voit cependant dans pluſieurs belles Campagnes. La raiſon en eſt, que les Vaſes repréſentent des Urnes, & que des Urnes ne ſauroient ſouffrir une grandeur auſſi extraordinaire, que l'eſt celle que les Vaſes paroiſſent avoir étant poſés dans ces Parterres; deſorte qu'ils ſont plus convenables dans des lieux enfermés, où, ſelon les particularités de l'Hiſtoire, ils ne doivent pas paroître ſi grands.



CHAPITRE III.

Ce qu'il y a à obſerver quand on commence à arranger des Plantages, à conſtruire des Edifices, des Murailles, des Terraſſes, &c. & ce qu'on doit faire annuellement, juſques à ce que le tout ſoit parfaitement achevé.

IL en eſt des Plantages, & des Bâtimens qui leur ſont propres, auſſi bien que de leurs ornemens, comme de pluſieurs autres choſes dont le ſuccès ne répond point à l'attente; ce qui vient ſouvent de ce qu'on précipite trop le travail. Delà vient auſſi qu'un Propriétaire ſe verra obli-

obligé de posséder bien des choses imparfaites, puisque ce n'est qu'à force de dépense qu'on pourroit y remédier. Cela nous engage, si nous ne voulons point en être quelque jour au répentir, à prendre un espace de tems convenable pour bien construire & arranger (après de mûres délibérations), nos Plantages, nos Bâtimens, &c. les perfectionner à peu de fraix, & les posséder enfin avec une entière satisfaction. Dans cette vue, on aura besoin de dix ans, & même plus, pour bâtir, planter, &c. une superbe Maison de Campagne avec ses Plantages; & l'on ne s'en repentiroit même point, si on pouvoit se résoudre à étendre encore ce tems par raport aux Bâtimens (*a*).

Pour bien commencer par conséquent, il faut avant toute chose rehausser nos fonds de terre, qui, en général, ne sont pas assez élevés au dessus de l'eau pour que les arbres y croissent bien, à quoi l'on emploie communément la matière qu'on tire des Viviers & des Fossés. On ne doit pas planter ces terres avant qu'elles aient eu le tems de se raffermir en baissant; on attendra plus longtems encore, si on veut y faire des ouvrages de massonnerie, & ce tems sera encore beaucoup plus prolongé, si on les veut paver. Il faut de plus que cette matière, dont on se sert pour rehausser les fonds, sur-tout quand elle est tirée des terres grasses, dont le dessous est naturellement trop froid & sujet à se fendre par sa dureté, soit exposée à la gelée, jusques à ce qu'elle mollisse; après quoi on travaillera ces terres, & on les amandera par le moyen du fumier.

La prémière chose qu'on doit se proposer, après avoir fait aquisition d'un pareil fond, c'est de l'environner au dehors par de bonnes défenses contre les vents & le froid, sans quoi il est impossible de cultiver des fruits ou des herbes potagères. Cela est pareillement d'une nécessité indispensable pour les Maisons de Campagne mêmes, qui, sans ce secours, tomberoient bientôt en ruine & deviendroient inhabitables. Il est même bon que ces Haies, ou arbres de haute tige soient placés, avant que

(*a*) *Prima adolescentia Patrem familiæ agrum statim conserere studere, ædificare diu cogitare oportet, conserere cogitare non oportet, sed facere: ubi ætas accessit ad annos triginta sex, tum ædificare oportet, si agrum consitum habeas.*

C'est-à-dire:

Un Père de famille doit semer dès sa tendre jeunesse son champ, mais penser longtems avant que de bâtir: pour ce qui est de le semer, il ne doit point perdre son tems à y penser, mais le faire: lorsqu'il est parvenu à l'âge de trente-six ans, c'est alors qu'il peut bâtir, si son champ est semé. *Cato de la Vie champêtre. Ch.* 3.

que les arbres fruitiers commencent à porter, & que le Bâtiment soit à sa perfection.

Il est de plus très bon que l'on donne à la chaux, que l'on emploie aux Bâtimens, le tems de se détremper, & que le bois de la charpente ait celui de bien sécher; desorte qu'on ne doit pas trop se presser à les bâtir. On observera les mêmes choses à l'égard des ornemens & autres enjolivemens. Pour amener donc avec succès & dans un bon ordre, à sa perfection, une superbe Maison de Campagne avec ses Plantages & ses ornemens, on s'y prendra de cette façon.

La Prémière année, on fera creuser les Canaux & les Fossés extérieurs, ensuite les Viviers, pour en tirer dequoi rehausser le fond, en séparant comme il faut la bonne terre d'avec la mauvaise, qu'on répandra après cela dans tous les endroits de la Campagne qui en auront le plus de besoin.

Si l'on veut faire élever des Terrasses, on les commencera en gros, & l'on n'oubliera point combien elles sont sujettes à baisser; la plus mauvaise terre pourra servir à en faire les prémières couches.

On achetera la chaux de brique dont on aura besoin pour tous les ouvrages de massonnerie extérieurs & sur terre, on la fera tamiser, ensuite tremper dans des Fossés ou dans des Puits.

On achetera les ais de chêne nécessaires, & on aura soin qu'étant posés à jour, ils donnent passage au vent; ils se sèchent ainsi en plein air.

On fera construire des loges pour le travail & pour le bois de charpente, dans lesquelles on fera sécher les Solivaux & les grosses Poutres, dans la supposition que ce sera du bois de Sapin rougeâtre, étant fort difficile de trouver du bois de Chêne propre à faire des Poutres; car autrement c'est sous l'eau que l'on doit faire perdre à de tel gros bois de Chêne sa sève.

On doit se procurer du fumier & du sable, pour faire un mêlange en travaillant les terres grasses, & pour en faire de la bonne terre, où les arbres étant plantés (de manière que leurs racines & leurs cavités soient bien remplies) croitront infiniment mieux: il ne faut pas cependant que cette bonne terre soit trop grasse dans le tems qu'on y plante.

Les fonds de terre sablonneux demandent d'être mêlés avec du limon: on employera à tirer celui-ci des Fossés, les Ouvriers qui travaillent dans les Tourbières, parce qu'ils sont forts entendus pour ces sortes d'ouvrages. Si l'on s'en doit servir pour des fonds fort secs & fort élevés, on

fera

fera mettre le limon en monceaux fort grands & fort épais, pour être moins ſujets à la gelée.

On fera bêcher le fond des Allées extérieures & de celles qui ſont le tour, afin que la gelée puiſſe y pénétrer pendant l'Hiver, & qu'on puiſſe dès l'entrée du Printems y planter ou ſemer des arbres.

On commence à arranger la pépinière, tant d'arbres fuitiers que d'autres. On met pareillement en terre des Glands pour les faire germer, de la ſemence de Hêtres, des noyaux de Ceriſes, de Meriſes, & des Noix pour en planter dans la ſuite les Sauvageons lorſqu'ils ſeront parvènus à un certain point.

La ſeconde Année on plantera dès l'entrée du Printems dans une terre bien fouillée, les arbres qui doivent entourer la Campagne au dehors, comme auſſi les Vergers d'arbres en plein vent, ſe donnant à cela tout entier juſqu'au commencement d'Avril; & s'il reſtoit quelque choſe à faire de cet ouvrage, on le renverra à l'Autonne ſuivante.

On plante diverſes ſéparations d'Aunes, où l'on met en terre des boutures de Saules pour en faire des Haies tondues, pour empêcher que le vent ne charie rien au dehors, & que les vents de Bize ne pénètrent au dedans, de pareilles Haies étant très néceſſaires dans des Pépinières, Potagers, Vergers, &c.

On met encore en terre des Glands, des noyaux de Ceriſes, de Meriſes & des Noix. Il faut auſſi que les plantes ſauvages ſoient plantées avec ordre, pour n'être pas étouffées en croiſſant avec vigueur, d'autant qu'elles reſtent toujours dans la même place; les arbres fruitiers doivent être tranſplantés dans l'Autonne ſuivante.

On achève tout ce qui reſtoit à faire, ſoit à creuſer des Viviers, à rehauſſer le fond, ou à élever des Terraſſes.

On continue à fouiller les terres, ce qu'on peut faire à l'égard des terres ſablonneuſes, juſques vers l'Eté; au-lieu que les fonds de terre graſſe, dont la terre eſt trop dure, ſujette à ſe fendre, d'une ſéchereſſe qui tient de la pierre, ne doit être bêchée qu'au commencement de Septembre, pour aquerir par la gelée une ſurface plus molle. On doit ſouvent faire mêler les monceaux de limon avec du fumier & du ſable.

On doit d'un bout de l'an à l'autre purger la terre des mauvaiſes herbes, & arracher les plantes qu'elles ont produites.

Pendant l'Eté & l'Autonne on tâchera de trouver & de goûter chez les Curieux, les meilleurs fruits; après s'être déterminé ſur le choix, on remarquera avec ſoin dans quel fond ſont plantés les arbres, & on le

notera, pour n'être pas trompé. Et afin d'être encore plus ſûr de ſon fait, il eſt bon de s'inſinuer dans les bonnes graces des Jardiniers, qui cultivent eux-mêmes ces arbres.

Les murailles extérieures doivent être maſſonnées avec de la chaux de brique, qui a trempé pendant tout un Hiver.

On prépare encore dans l'Autonne autant de chaux de brique qu'on en aura beſoin dans la troiſième année, pour bâtir l'Orangerie, les Serres à Vignes artificiellement échaufées, & autres murailles; & on aura grand ſoin de la mettre à l'abri de la gelée.

On prépare tout le bois de charpente pour l'année ſuivante; & l'on fait tailler dans les Montagnes les pierres de taille.

Comme il eſt fort néceſſaire d'avoir un Inſpecteur qui ait l'œil ſur les ouvrages, on commencera des l'entrée du Printems à bâtir la Maiſon du Jardinier, ſi cela n'a pas déja été fait dans la prémière année.

La troiſième Année on plantera encore; & l'on mettra auſſi en terre des Glands & des Semences trempées.

On doit tailler ſoi-même les Entes des arbres marqués, & comme on n'a pas encore des Sauvageons à ſoi, on les fera enter par des gens entendus, en ſa préſence, ſur les plants qui leur ſont propres, & on le notera exactement; ce qu'il eſt inutile de faire connoître à celui qui ente.

On plantera les Terraſſes & les Berceaux, ou bien, on y mettra de la Semence trempée.

On labourera & on amendera encore les Vergers & les Potagers.

On achevera les Plantages autour des Viviers & d'autres Gazons.

On plantera dans l'Autonne en ordre dans la Pépinière les Sauvageons à fruits, comme Pommes, Poires, Ceriſes, Noix, &c.

On bâtira les Murailles, les Serres à Vigne, tant naturelles qu'artificielles & autres, l'Orangerie, comme auſſi les Ecuries, la Remiſe, ſi l'on a deſſein de bâtir une Maiſon magnifique, auquel cas ces deux derniers peuvent ſervir d'endroits propres au travail.

Quand les loges de bois de charpente ſeront vuidées, on fera à tems de nouvelles emplettes, comme de Solivaux, Poutres, Ais de Chêne & autres, afin que tout ſe puiſſe ſécher à loiſir.

Comme il paroit par l'expérience que des Cloiſons peintes en brun valent mieux pour faire meurir les fruits que des murailles, on fera conſtruire un grand nombre des ces prémières, toutes en droite ligne, & non pas des murailles, ſi ce n'eſt pour des fruits qui meuriſſent dans les Serres ou pour des ſéparations.

La

La quatrième Année on coupe tous les Sauvageons déja tranſplantés, ſoit dans la Pépinière ou autre part, à la hauteur d'un doigt ou un peu moins de terre : ce qu'on pratique auſſi à l'égard de tous les Arbres noués & qui ne croiſſent pas droits, pour les faire pouſſer avec plus de vigueur; de plus on enterrera ou l'on greffera en écuſſon dans l'arrière ſaiſon les Sauvageons qui auront été coupés, tant ceux qui ſont plantés contre les murailles qu'autre part.

On plante des Vignes & pluſieurs autres fruits dans des Serres à Vigne naturellement & artificiellement échaufées, comme auſſi contre des Cloiſons.

De plus on achève de mettre en ordre les Plantages avec leurs ornemens, après en avoir bien purifié la terre ; à l'exception de la maſſonerie contre les Terraſſes, parce qu'elles ſont encore ſujettes à baiſſer.

La cinquième Année on plantera le Verger avec tout ce qui y appartient; & l'on aura ſoin de remarquer exactement à quel vent les arbres ont été expoſés dans la Pépinière, afin de les planter de nouveau dans la même expoſition.

On ente & l'on greffe en écuſſon ſur ſes propres Souvageons, ou ſur ſes arbres fruitiers.

Dans le deſſein de bâtir l'année ſuivante la Maiſon, on doit dans celle-ci faire proviſion de chaux, & préparer pareillement dans l'autonne tout le bois de charpente & autres matériaux. On fait auſſi préparer pour les ouvrages durs, que l'on aprête de même actuellement, des Gonds de métal, & tout autre pièce de métal dont on doit ſe ſervir aulieu de fer.

Dans l'Autonne on poſe les fondemens de la Maiſon, & cela juſqu'à un pied par deſſus terre, pour leur laiſſer le tems de s'amortir pendant l'Hiver; mais il les faut couvrir contre la gelée : bien entendu que les grands égouts ſous terre & au travers des murailles ſoient faits.

La ſixième Année on plantera, entera, greffera encore en écuſſon, & on fera ce qui ſera de plus néceſſaire.

On bâtira en diligence le corps du Logis, afin que la Maiſon ſoit à couvert avant l'Hiver, & qu'on la puiſſe peindre pour la prémière fois, ayant grand ſoin à ce dernier égard d'empêcher que la pouſſière n'y faſſe du dégat.

On place des nattes de roſeaux devant les embrazures pendant l'Hiver, pour que le vent paſſant au travers, faſſe ſécher les murailles.

La ſeptième Année, la Maiſon étant bâtie extérieurement, on pourra

faire les Voûtes, les ouvrages en terre, comme les Caves profondes & cimentées, Citerne, Puis, Commodités, & ce qui pourroit encore manquer aux égouts.

On pose d'abord devant les fenêtres, des nattes de roseaux, qu'on peut rouler & qu'on ôte en Autonne, mettant à leur place, pour la forme, des fenêtres vitrées, qui peuvent servir ensuite au Melonnières & autres Serres.

On pose les planches, & l'on commence les ouvrages intérieurs.

On perfectionne les Plantages, quant à leurs ornemens, & l'on y ajoute ce qui pourroit encore y manquer.

La huitième Année on placera, soit aux cheminées, soit aux murailles, tout le marbre qui est déja préparé.

On fait mettre dans tous les endroits convenables, comme à la cuisine, à la cave, &c. des carreaux blancs.

L'on joint de nouveau tous les Planchers, & après cela on les fait plafonner.

On fera peindre tout l'intérieur.

La neuvième Année, après que tout est plafonné, on mettra toutes les fenêtres vitrées à la place de celles qu'on y avoit posées pour la forme seulement.

Le marbre doit être uni & poli.

On fait placer aux cheminées des manteaux de bois, des boisages, des lambris, des ouvrages de sculpture & autres enjolivemens.

On posera le principal degré, & l'on fera dorer & peindre dans les chambres tout ce qui doit l'être.

La dixième Année, les Terrasses étant baissées, & par conséquent la muraille dont on doit les environner étant aussi moins sujette à baisser, on les fera massonner avec des couches de briques dures; après quoi on les pavera, & l'on mettra ainsi la dernière main au Plantage.

On fera peindre pour la prémière fois extérieurement la Maison, après quoi on la fera peindre deux fois.

Quand toutes les murailles seront entierement séches, on fera tendre les chambres & on les garnira de miroirs.

CHA-



CHAPITRE IV.

Qualités requises dans un Jardinier, dans ceux à qui l'on confie l'inspection de nouveaux ouvrages, & dans les Ouvriers.

Avant qu'on fasse préparer un fond de Terre, on aura soin de se pourvoir de bons Ouvriers, & principalement d'un bon Inspecteur ou Jardinier. Ce dernier doit être honnête homme, vertueux & habile. On n'employera jamais ceux qui sont voleurs, menteurs, yvrognes, paillards, & paresseux, ni les faux savans, comme il s'en trouve beaucoup parmi les Jardiniers, dont le prétendu savoir ne les empêche pas seulement d'aquérir de plus grandes connoissances (*a*), mais les engage même souvent à faire, de dessein prémédité, mal réussir des choses qu'ils ont été obligés de faire par un ordre exprès contre leur avis: ils doivent cependant être entendus dans tout ce qui est de leur ressort, & même dans les choses qui ne regardent point le jardinage.

Quand on veut construire & arranger de belles Maisons de Campagne, on en donne pour l'ordinaire l'inspection à une personne que l'on choisit exprès, afin que tout s'y fasse dans l'ordre : mais il seroit à souhaiter que l'on pût donner cette commission au Jardinier même, parce qu'il est fort naturel de croire que devant rester dans la suite au service du même lieu, il aura d'autant plus de soin que chaque chose s'y fasse comme il faut, & sur-tout si animé par le point d'honneur, il se propose l'avantage des Plantes.

Celui dont on fait choix, doit être affable, il doit être en état de pouvoir commander avec ordre & savoir se faire obéir : desorte qu'il ne doit pas se familiariser avec les Ouvriers qui dépendent de lui, encore moins badiner avec eux; mais au contraire garder toujours son sérieux quand il leur commande quelque chose. On doit faire attention aux forces du corps & à l'âge d'un Jardinier, à proportion des services qu'on exige de lui; car dans une Campagne où il doit travailler lui-même,

(*a*) *Villicus ne plus censeat sapere se quam dominum.* Cato de Re Rustica. C. V.
C'est-à-dire:
Un Païsan ne doit pas s'imaginer d'en savoir plus que son Maitre.

me, il faut néceſſairement de la vigueur, par conſéquent il faut choiſir pour cela des hommes jeunes & vigoureux ; mais quand il s'agit de lui donner l'inſpection ſur les autres, on doit alors ſe déterminer pour un Jardinier d'âge, parce qu'ayant plus d'expérience, il eſt auſſi plus en état de gouverner des Ouvriers, des Jardiniers plus jeunes que lui, & de ſe faire obéir par eux. Et comme les Jeunes-gens ne ſe font pas de peine d'être gouvernés par un homme d'âge, on trouvera auſſi plus facilement des Ouvriers & de jeunes Jardiniers qui veuillent ſe mettre ſous ſa direction : outre qu'un Propriétaire entendu agréera d'autant plus volontiers les ſervices d'un tel Jardinier, que celui-ci prévenu en faveur de ſes lumières, ſe conformera avec plaiſir à ſes avis, ce qu'il ne feroit pas à l'égard d'un Propriétaire peu verſé dans l'art de la Culture.

Un Propriétaire entendu trouvera aiſément un Jardinier tel qu'il lui faut, parce que ce dernier (ſachant manier la bêche & la ſerpette ; ayant un corps fort & vigoureux ; étant de plus docile, & attentif aux ſuccès de ſes entrepriſes), pourra ſous la direction d'un tel Propriétaire devenir en peu de tems fort habile : au-lieu qu'un Propriétaire, ou un Seigneur peu verſé dans cet art, aura beaucoup plus de peine à ſe pourvoir d'un Jardinier, parce qu'il lui en faut un, qui ait plus d'expérience, & qui connoiſſe la manière de cultiver les Arbres & les Herbes, celle de tailler, enter, greffer en écuſſon, en fente, en couronne, d'entretenir les Plantes ; comme auſſi la manière de cultiver les Herbes potagères, les fruits de terre, les fleurs, & cela tant naturellement que par art. Mais il ne faut pas s'attendre qu'un Jardinier bien entendu s'occupe à des ouvrages rudes, parce qu'étant aſſez rare d'en trouver de tels, un chacun les careſſe & les recherche avec empreſſement. Voila pourquoi auſſi l'on peut poſer comme une choſe certaine, qu'à tout habile Jardinier qui cherche à s'engager dans un ſervice rude, il y aura quelque choſe à dire, ſoit infidélité, ſoit yvrognerie, &c. à moins qu'il n'y fût obligé pour ſubvenir aux beſoins d'une nombreuſe famille, ce qui cauſe pour l'ordinaire beaucoup de trouble, & eſt auſſi nuiſible aux fruits & aux jeunes plantes que les inſectes mêmes, outre qu'on ne recevra aucun ſervice de la Jardinière, qui ſera obligée de ſe donner toute entière à ſes enfans. C'eſt ce qui conduit naturellement à cette queſtion, ſavoir ſi l'on ſe déterminera pour un Jardinier qui a des enfans, ou pour un qui n'en a point. Je préférerois le prémier, pourvu que ce ſoit une Campagne ſolitaire ; & qu'on puiſſe empêcher les enfans de toucher aux fruits fins, parce qu'il eſt fort vraiſemblable qu'on en ſera d'autant mieux ſervi, qu'il eſt moins re-

recherché pour l'ordinaire: outre qu'étant forcé au travail, il est à présumer qu'il s'appliquera mieux à observer toutes ses entreprises, & qu'il se rendra par cela même plus habile. On pourra aussi vraisemblablement le garder plus longtems à son service, n'étant pas à craindre, à cause de la charge de ses enfans, qu'on le recherche & qu'on tâche de le corrompre par argent ou par promesses, étant extrêmement nuisible de changer souvent de Jardinier, parce que celui-ci ayant insensiblement appris à connoitre les propriétés du fond, pourra aussi cultiver & entretenir les plantes avec beaucoup plus de succès. Celui qui préférera un Jardinier sans enfans, fera pourtant bien d'en choisir un qui soit marié & posé, parce que (quand même on ne recevroit pas de grands services de sa Femme), il ne quitte pas pour l'ordinaire si souvent la Maison, & qu'il mène une vie plus réglée, sur-tout lorsqu'il a le bonheur d'avoir une Femme vertueuse, saine, attentive & raisonnable. En général, on doit s'attendre à peu de services de la part d'une Jardiniere, dont le Mari possède plusieurs qualités vertueuses: l'expérience nous fait voir, que même le plus raisonnable d'entre eux s'imagine qu'en vertu de ses bonnes qualités on ne doit rien exiger de sa Femme, desorte qu'il suffira qu'elle apporte les fruits & les légumes à la Cuisine. Lorsque le contraire a lieu, & que la Jardinière s'occupe à travailler dans les Jardins, on peut compter à coup sûr que cela annonce l'incapacité, ou tels autres défauts du Mari.

Les Jardiniers ont beaucoup d'occasions de devenir infidèles, ce qui fait qu'on ne sauroit assez estimer & considérer un Jardinier qui ferme l'oreille aux sollicitations journalières qu'on lui fait de vendre des fruits. Par conséquent, pour ne lui point donner aucun sujet de le devenir, on ne doit point le chicaner sur son salaire; mais lui donner de quoi vivre honnêtement: car il ne faut pas s'imaginer qu'on sera bien servi de ceux qui s'engagent pour une somme modique, & qui ne se soucient pas d'être rudement traités: il faut compter au contraire qu'il n'y a ordinairement rien de bon à en attendre; car les ames les plus soumises & les plus basses ne sauroient s'accomoder à la rigueur, que sera-ce donc des ames vertueuses? Le Salaire qu'on donne communément par an à un Jardinier est de deux cent cinquante florins; trois florins à la nouvelle année, & autant à la Foire, outre qu'avec une petite provision de tourbes qu'on lui donne, & le mauvais bois qu'il ramasse dans la Campagne, il a suffisamment son chauffage; & qu'il peut se nourrir en partie de ce qui abonde dans le Potager.

Lors-

Lorſqu'une Campagne eſt d'une ſort grande étendue, & que les ornemens qu'on y a faits ne ſauroient être entretenus comme il faut par le Jardinier tout ſeul, & qu'il eſt obligé de prendre à ſon ſervice un Aprentif, on lui donne alors quatre cent florins par an; moyennant quoi il doit nourrir à ſes fraix le Jeune-homme, quoiqu'il arrive ſouvent qu'un habile Jardinier qui en a encore un ſous lui, demande plus de gages.

On ſpécifie ordinairement, quand on loue un Jardinier, qu'il s'oblige à faire tout ce qui eſt néceſſaire dans le Verger, dans les Jardins Potagers & à fleurs, & à l'effectuer ſelon les ordres qu'on lui donne, même à fouiller la terre quand il le faut, à couper & à fendre dans l'Hiver, le bois pour le chauſage de ſon Maître, à moins qu'il n'y ait un grand terrain à labourer, auquel cas on prend des Ouvriers à journée.

Les fonctions d'une Jardinière conſiſtent à fournir la Cuiſine d'herbages proprement cueillis & bien triés. Il y a des Propriétaires qui emploient les Jardinières à tirer les mauvaiſes herbes, mais elles s'en aquitent ſouvent très mal par ignorance.

Quand un Jardinier d'une magnifique Campagne a beſoin d'avoir ſous lui un ſi grand nombre d'Ouvriers, qu'il ne ſauroit veiller ſeul ſur tout, on choiſit alors les plus capables d'entre eux, à qui l'on confie l'inſpection ſous les ordres du Jardinier, & l'on augmente leur ſalaire de deux ſous par jour.

Le ſalaire des Ouvriers varie ſelon leur capacité: on ſe ſert communément pour les ouvrages pénibles, de Weſtphaliens, qui gagnent moins, & qui cependant rendent les mêmes ſervices que nos Ouvriers, lorſqu'il s'agit de broueter, fouiller, creuſer des foſſés, &c.; mais parmi nos Ouvriers (entre leſquels il y en a de toutes les ſortes, comme parmi les Jardiniers, mais dont le nombre eſt plus grand que celui des Jardiniers habiles), il s'en trouve pluſieurs ſi capables, qu'on en peut recevoir dans les Jardins des ſervices fort utiles: on paye diverſément leurs journées en Hiver ou en Eté: le ſalaire d'Eté commence le prémier de Mars & finit le prémier de Novembre.

Les qualités d'un bon Ouvrier ſont, qu'il ſoit vertueux, ſobre & vigoureux, afin qu'il veuille & qu'il puiſſe travailler diligemment: car on en trouve communément beaucoup de pareſſeux, qui font un ſi grand tort à la terre où l'on doit planter des arbres, en la fouillant mal, qu'on ne ſauroit dans la ſuite y remédier.

C'eſt de plus une bonne qualité dans un Ouvrier, de pouvoir travailler indifféremment de la main droite & de la gauche; cela eſt très utile & très

très néceſſaire dans bien des cas, ſur-tout quand il s'agit de bêcher, auquel cas les tranchées ne ſont pas ſi fort foulées. Pour ce qui eſt des fautes que l'on commet à cet égard, voyez ce qui eſt dit de la manière de fouiller les terres, comme auſſi de creuſer des Canaux, des Viviers, des Foſſés, dans le *Chap VI.* de ce Livre, où l'on enſeigne auſſi comme il faut s'y prendre pour que cela ſe faſſe bien, & que pour les ouvrages pénibles, il faut employer force bras, en prenant bien garde cependant qu'ils ne s'incommodent pas les uns les autres par le nombre; ce qui ſera toujours meilleur & plus profitable, ſur-tout quand l'Inſpecteur eſt capable de les obſerver & d'entretenir le bon ordre parmi eux. Pour avoir toujours de bons Ouvriers à ſon ſervice, on en engagera d'abord un plus grand nombre, qu'on ne croit en avoir beſoin à la longue; afin qu'après s'être défait des moins habiles, on conſerve toujours ceux qui ſont bien entendus & propres à avancer l'ouvrage, leſquels ſeront toujours plus animés par quelques louanges que par des injures ou des paroles rudes; car c'eſt preſque une marque certaine d'incapacité dans ceux qui ſouffrent qu'on leur parle rudement; deſorte qu'il vaut toujours mieux les congédier, que d'être obligé de les harceler continuellement pour les porter à leur devoir.

Il eſt juſte qu'on s'attende journellement à un travail raiſonnable de la part d'un Ouvrier, mais il ne faut pas en exiger trop ou plus qu'il n'en ſauroit faire. Comme tous les Ouvriers ne ſont pas également capables, l'Inſpecteur aura ſoin de mettre chacun d'eux à l'ouvrage qui lui convient le mieux: les plus habiles à des ouvrages particuliers & les plus diligens pareillement enſemble, comme auſſi de réunir les moins diligens & de les mettre au même travail. De plus, pour les exciter à la diligence & au travail, il leur faut donner de tems en tems un tonneau de la plus forte Bière, & du Tabac, ce qui fait ſouvent de plus vives impreſſions ſur eux, que toute autre récompenſe, même en argent: & afin qu'ils ſoient exacts à ſe rendre à leur tems, on les aſſemblera le matin au ſon d'une cloche, & l'on donnera aux prémiers venus un petit verre de liqueur forte, & rien à ceux qui viendront trop tard.

Les Outils dont ces Ouvriers doivent être munis à leurs propres frais, ſont une paire de bottes à l'épreuve de l'eau, une bêche, une pêle ferrée, un hoyau, une écope à rebords, & une pêle de bois platte, avec leſquels ils doivent travailler; on n'engagera perſonne qu'autant qu'il aura toutes ces pièces. Enfin tout ce qui eſt praticable, ils doivent le faire volontairement.



CHAPITRE V.

Des Outils.

QUiconque a dessein d'arranger un magnifique Jardin de Plaisance, doit faire construire ou acheter les machines qui sont nécessaires pour cela, ce qui est plus profitable que de les louer, quand même après que tout seroit parachevé, elles ne seroient plus que de peu d'usage ou de peu de valeur: comme sont des Chevaux pour charier, des chariots, charettes, brouetes, moulins à eau, des outils pour les digues, des grosses planches pour broueter dessus, &c. car l'expérience fait voir qu'un long usage des outils loués, & les réparations qu'on est obligé de tems en tems d'y faire, coutent plus à proportion, que quand on les posséde en propre; on doit cependant avoir grand soin que tout soit construit non seulement d'une manière bien solide, mais aussi commode, afin qu'on puisse s'en servir commodément, car des outils trop lourds & trop pesans ne font que retarder l'ouvrage. On aura soin pareillement que les Moulins à eau, tant ceux qui vont par le moyen des Chevaux, que par celui des Hommes, & qui tournent sur un pieu ou autour d'un essieu, fassent leur effet perpendiculairement sans aucune interruption; & si l'on remarque que le contraire arrive, il faut incessamment y remédier. Pour cet effet, on aura grand soin de graisser très souvent les pièces qui se correspondent, comme les Lanternes, les Roues dentées & les Essieux des Moulins, ce qu'on ne doit pas aussi manquer de faire aux fuseaux des Brouetes & autres. On doit encore faire arrondir les roues usées, & faire tourner les fuseaux dans des formes rondes. On doit de plus faire souvent nétoyer les Chariots, les Brouetes, les petites Brouetes, les planches qui servent à broueter dessus, les Bêches, les Pêles, &c. & les nétoyer en ôtant la terre & la crasse qui s'y attachent insensiblement; c'est pourquoi toutes les fois qu'on chargera ou qu'on déchargera, on se servira pour graisser & pour nétoyer d'un pot de graisse, dont on sera toujours pourvu, & d'une petite Pêle de bois qui ne soit pas ferrée, sur-tout quand c'est pour nétoyer des planches qui servent à la Brouete, parce que le fer y fait des entamures. Après avoir ainsi nétoyé, on répand légerement sur tout du sable pour empêcher que la crasse ne s'y attache trop fort, & afin que les Brouetteurs puissent y passer d'un

d'un pas plus ferme, car il eſt eſſentiellement néceſſaire tant pour les Hommes que pour les Bêtes, de prévenir quand ils charient, des paſſages mal aſſurés & gliſſans; ce qu'on fera très commodément par ce nétoyage: c'eſt pour cela que les planches qu'on a poſées pour y paſſer en guiſe de pont avec la Brouete, doivent être ſouvent rehauſſées inſenſiblement, afin qu'elles ſoient immobiles.

Les Moulins à tonneau, tournés par des Chevaux pour donner plus d'eau, ne doivent pas être poſés perpendiculairement, mais obliquement: c'eſt pour cela qu'on les fait baiſſer, à proportion que l'eau qu'il s'agit d'élever eſt baſſe; car lorſqu'ils ſont poſés perpendiculairement, ils n'élèvent pas ſeulement l'eau plus difficilement, mais il leur en échape auſſi une plus grande quantité, & par cela même ils en donnent beaucoup moins. Pour cette raiſon, quand il s'agira d'élever l'eau à plus de ſix pieds, il eſt impoſſible de ſe ſervir d'un Moulin à tonneau tourné par un Cheval (c'eſt-à-dire un Moulin dont l'eſſieu tourne autour d'une roue dentée, qu'un Cheval fait aller horizontalement, & qu'on appelle communément un Moulin à tonneau); mais dans ce cas on ſe ſervira d'un Moulin à roues, qu'un Cheval fait tourner autour de ſon eſſieu, lequel après avoir pris l'eau en-bas la verſe par en-haut.

Les meilleures *Planches pour brouetter* doivent avoir pour le moins deux pouces d'épaiſſeur, & vingt-ſept ou vingt-huit pieds de longueur.

Quand il s'agit de broueter d'un lieu bas vers un lieu élevé, on ne ſauroit employer pour lors des Brouetes dont on ſe ſert ordinairement dans les Jardins, parce qu'elles ſont trop lourdes, c'eſt-pourquoi dans ces cas on y employera des petites Brouetes plus légères.

Il en eſt de même des *Pêles & des Bêches* ordinaires, & de celles qui ſont entièrement de fer, vers le haut deſquelles on a introduit dans une douille un manche de bois de chêne ou de frêne: celles ci ſont pareillement à la longue beaucoup trop peſantes, ſur-tout dans des fonds de terre graſſe, quand la pêlée doit être élevée un peu haut. C'eſt auſſi pour cela que des Ouvriers entendus au travail de la terre & à creuſer des foſſés, ſe ſervent de Pêles & de Bêches moins larges, qui ne ſont pas ferrées ſi haut, ni avec des lames ſi épaiſſes, garnies de manches de ſaule & non pas de chêne, leſquels cependant doivent être plus gros parce que le ſaule eſt plus ſujet à ſe rompre. Un Ouvrier habile avancera plus avec de tels outils légers, qu'avec les outils dont on ſe ſert communément dans les Jardins. Leurs Ecopes avec des rebords & autres ne ſont point ferrées, mais du même bois & de la même façon que les nôtres.

Les *Ecopes* ſont avec ou ſans rebords par derrière, le tout de frêne, celles qui ont un rebord (conſiſtant dans un petit & menu ais de frêne ou de hêtre plié par derrière autour de la Bêche ou de la Pêle) ſervent à élever de quelque lieu bas à un lieu plus haut, de l'eau ou du limon fort mince auquel cas ce rebord empêche l'eau ou le limon de ſe répandre; quand il ne s'agit que d'évacuer de l'eau ou du limon, ſans être obligé de les porter ſi haut, les Ecopes ſans rebord ſuffiſent.

Les *Pêles creuſes*, dans leſquelles l'Ouvrier reçoit la terre de celui qui creuſe pour la jetter plus haut, ce que ce dernier ne ſauroit faire ſans de nouveaux efforts, ſont faites de bois de hêtre, & ſont moins profondes que les Ecopes avec des rebords, mais un peu plus larges & plus rondes par en-haut & par en-bas, & plus quarrées.

„ Je m'en vais décrire tout de ſuite les Outils qui ſont néceſſaires „ pour le Jardinage, la matière & la forme dont ils doivent être faits.

Un *Banc* pour couper également par en-haut & par les côtés les branches des arbres de haute futaye, afin que leurs feuilles repréſentent des tapits verts; la forme de ces Bancs ne doit pas ſeulement être variée, à proportion de leur hauteur; mais on doit auſſi avoir ſoin qu'ils ſoient affermis par le moyen de bois de traverſes, & que le Tondeur ait un doſſier pour lui ſervir d'appui.

Une Charue qui ſert à ſarcler, conſiſtant en deux roues par derrière, une au devant, & en un fer fort large & bien afilé, qu'on peut hauſſer & baiſſer à meſure que l'on veut labourer la terre plus ou moins profondément: celle-ci eſt d'un grand uſage dans les terres ſablonneuſes, mais elle eſt inutile dans les terres graſſes.

Une *Herſe* ſert en guiſe de rateau à purger la terre des mauvaiſes herbes enlevées par la charue, & n'eſt auſſi d'aucun uſage que dans des terrains légers. Ces deux machines ſont ordinairement pouſſées ou tirées par des hommes, ce qui vaut mieux que d'y employer un petit Cheval, qui ne tire pas d'une manière aſſez uniforme ni propre à bien nétoyer la terre.

Une *Brouete* avec ſon tour, à l'aide duquel on l'agrandit, quand il s'agit de tranſporter des petites branches ou des feuilles d'arbre détachées. Le *tour* conſiſte en quatre planches clouées aux coins intérieurs à une double late, qu'on aura ſoin de ne pas couper trop court, afin que par-là le tour puiſſe joindre dans la cavité de la Brouete.

Un *Brancard* dont les pieds doivent être de bois de frêne, & le fond de bois de charonnage fort menu.

Un

Un *Reſervoir à eau*, fait de bois de chêne, garni intérieurement de plomb.

Deux *Seaux* avec un joug, auquel ſont attachées des chaines de fer.

Des *Arroſoirs* pour humecter la terre, les arbres, & les plantes, dont chacun doit contenir un ſeau; ceux qui ſont faits de cuivre mince ſont préférables à ceux de fer-blanc, parce que ces derniers ſont ſujets à la rouille: ils doivent avoir au devant une tête ronde & large, percée de petits trous, près à près, afin que la terre s'humecte naturellement & ſans être battue, de même que les feuilles: mais quand on voudra arroſer des pots ou des caiſſes, où il y a des arbres qui demandent une plus grande quantité d'eau, ou quand dans des lieux enfermés on eſt obligé d'y laiſſer imbiber l'eau; on ôte la tête de l'Arroſoir, & on la remplace par un tuyau plus large, au travers duquel l'eau paſſe par filets.

Une *Pêle* de bois de chêne, ferrée, avec un manche & une petite anſe, pour travailler ou pour remuer de la terre molle.

Une *Bêche*. Il y en a de deux ſortes: les unes ſont entierement de fer, ayant une douille dans laquelle on introduit un manche de bois; les autres ſont de bois vers le bout du manche, & du reſte, pour la plus grande partie, de fer; on ſe ſert de celles-ci dans des terres plus dures, & auſſi pour déraciner des arbres.

Un *Hoyau*. Sa feuille eſt toute de fer, ayant par deſſous une pointe afilée, & des côtés tranchans, au haut un manche de bois de frêne: il ſert à couper uniment des gazons, des bords, &c.

Une petite *Bêche* pour tirer de terre des oignons de fleurs, ou des plantes.

Une *Truelle* eſt très utile pour couper en terre, les plus baſſes racines des fleurs plantées, & pour les enlever ainſi quand on veut les tranſplanter: ce qui ſe fait par ce moyen beaucoup mieux qu'avec la petite Bêche.

Une *Ecope* avec des rebords, & une Pêle creuſe ſont comptées parmi les Outils des Ouvriers.

Deux *Fourches à trois dents* pour remuer le fumier, parmi leſquelles celles qui ont des dents de fer ronds, ſont meilleures pour remuer les ordures un peu longues, comme du fumier de Cheval encore tout récent, que celles qui ont des dents plattes, dont on ſe ſert pour de la bouſe & pour du fumier court.

Un *Sarcloir* ſert à déraciner les mauvaiſes herbes dans des fonds & des ſentiers unis & faciles à couper; mais on ſe ſervira d'un Sarcloir qui a

une pointe ronde quand il s'agit de ſarcler une terre inégale, dure ou raboteuſe.

Des *Rateaux* de différentes figures, comme un pour enlever des terres légères, les feuilles ou les petites mauvaiſes herbes qui s'y trouvent: il doit avoir dans une tête de bois de frêne, des dents de fer poſées perpendiculairement. Un autre Rateau de fer, qui ait des dents plus épaiſſes, plus ſerrées & crochues: celui-ci vaut mieux pour raſſembler & pour garder enſemble les mauvaiſes herbes déja ſarclées. Un troiſième auſſi entierement de fer, qui ait un plus long manche, qui ſoit plus large, dont les dents ſoient moins près les unes des autres & moins crochues: on ſe ſert de ce dernier pour mêler la ſemence avec la terre.

Un *Outil de fer* dont on ſe ſert pour chauſſer des choux, des pois, des fèves, &c. il eſt auſſi fort propre pour enlever les mauvaiſes herbes des terres dures que le Sarcloir ne ſauroit bien couper; on s'en ſervira auſſi dans de pareilles terres à faire des monceaux, au-lieu qu'on employera dans des terrains plus légers des Outils qui remuent à la fois plus de terre.

Un *Outil* pour raſſembler vers l'hiver la terre en longues trainées, & non pas en petits monceaux ronds.

Une *Demi-Lune* avec un talon bien afilé doit être attachée par un petit anneau de fer, & cela avec deux vis, à une longue perche de bois de frêne, afin qu'on puiſſe ſelon le beſoin y attacher une perche plus ou moins longue; car ſi elle y étoit clouée, elle ſe détacheroit bientôt par la violence des ſecouſſes. Celle-ci eſt d'un grand uſage pour tondre de hautes hayes, dont les branches ſont ligneuſes. Sa courbure fait que les branches ne s'échapent pas ſi aiſément, & qu'elles ſe ſéparent mieux: & avec le talon on abat les groſſes branches, qui ont réſiſté au prémier coup.

Des *Ciſeaux volans*, moins creux ou moins courbés qu'une Demi-Lune, attachés pareillement à une perche de frêne, ſont plus propres à tondre de hautes hayes, dont les branches ſont moins ligneuſes, & pour les prendre par en-bas. Les uns & les autres ſont fort néceſſaires dans les endroits où l'on a beaucoup de hayes, car on peut par leur moyen avancer infinement plus dans le travail qu'avec des Ciſeaux dont on ſe ſert pour tondre le bouis; outre qu'avec ces derniers on ne ſauroit atteindre ſi haut.

Un *Sabre* pour couper par en-haut également les jeunes petites branches.

Des

Des *Ciseaux pour tondre le bouis*, qui empruntent leur nom des ouvrages de bouis en rase campagne, & qui servent à les tondre, sont plus propres à découper également de petites branches fort garnies de feuilles; c'est pour cela qu'on tond fort proprement par leur moyen, des hayes d'Ifs, de Bouis, & autres qui verdissent en tout tems: on s'en sert aussi pour tondre toute sorte de hayes basses de Hêtre, de Troesne, & jamais de Ciseaux volans, pas même du Sabre: encore pour bien manier ces Ciseaux a-t-on besoin de plus d'expérience.

Un *Fer* pour dénicher les Chenilles.

Un *Outil pour arracher les branches*, lequel est fait comme une Serpette, & a un long manche; il sert aux Enteurs pour séparer avec les deux mains d'un seul coup les branches de la tige d'avec le tronc: & on l'emploie aussi pour fendre les troncs sur lesquels on doit enter.

Une *Serpette* creuse en dedans & crochue vers la pointe: quoique je sois d'avis qu'une Serpette droite & pointue est de beaucoup préférable, parce qu'un couteau rond s'accrochant plus souvent, fait aussi que l'entaille est moins unie: il faut de plus que ce couteau ne soit pas trop grand, car alors il est même plus maniable pour couper de grosses branches; & après tout, la science de couper également une branche ne dépend pas de la grandeur du couteau, mais de l'habileté du Jardinier.

Un petit *Greffoir*.

Des *Ciseaux* de trois différentes largeurs, pour abattre de grosses & de moindres branches, ce qui réglera aussi la grandeur des manches de bois de frêne ou de chêne. Ils doivent être garnis par dessous d'un anneau de fer qu'on y mettra pour s'en servir.

Un gros *Maillet* de bois.

Un *Marteau crochu* de fer, dont on pourra se servir pour arracher des cloux.

Des *Terrières* pour les Melons, tant pour les petites que pour les grandes plantes, tous faits solidement de cuivre rond, ayant des jointures bien faites, qui doivent s'ouvrir en tirant une cheville bien solide.

Un *Plantoir* pour planter du Bouis, est un morceau de bois plat de la largeur d'un pouce, ferré par en-bas, ayant par en-haut une petite anse de bois plus épaisse vers le bas, rond, ayant une cavité oblongue & des bords ronds, afin que le Bouis qu'on plante & qu'on introduit dans la terre ne se rompe point.

Un *Plantoir* de bois ferré, comme les Pêles & les Bêches, mais finissant en tranchant vers le bas, sert à transplanter des choux, du celeri, & de la chicorée.

„ On

„ On a encore besoin dans de vastes Campagnes, où il y a des ar-
„ bres à abattre, du bois à fendre, & des bords de fossés à faire:

D'une *Pioche*, pour abattre des arbres, quand on ne sauroit bien y atteindre avec la hache; à laquelle dans bien des occasions elle est préférable.

D'une grande & d'une petite *Hache*.

D'un *Couperet*.

D'une *Sie* à sier de long.

D'une *Sie* bandée.

D'un grand *Maillet* de bois, qu'on manie avec les deux mains.

De *Coins* de fer de différente grandeur, qui doivent aller en grossissant insensiblement, afin de mieux pénétrer dans le bois, qui les feroit autrement rebondir.

D'une *Gaffe*.

D'une *Faux* pour faucher les bords des fossés & les gazons.

D'une *Sie* à main, & d'une petite Sie tendue pour enter.

De *Villebrequins* de fer de différente grandeur.

De *Cadres* de bois vitrés, qui puissent être démontés & remontés.

D'*Echelles* de différentes grandeur & structure.

D'un *Van*.

De *Sas*, avec & sans tambours.

D'un *Tamis*.

D'un *Voile* sur lequel on vane, l'on nétoye & fait sécher ensuite la semence.

D'un *Cabinet* à garder les semences.

De *Mesures* de douze pieds, & de moindres.

De petits *Piquets* pour attacher les grandes & les petites plantes.

De *Cordons*, qu'on tend, pour arranger en droite ligne les couches ou les quarreaux, & pour les planter de même.

De *Paniers* de différentes grandeur & façon, comme des Paniers entiers, des demi, des quarts: des Paniers à anse, & des Corbeilles à fleurs.

„ Pour couvrir les plantes, & pour les mettre à l'abri du froid.

De *Couvertures* qu'on peut rouler, doubles & simples.

De *Rideaux* de grosse toile.

D'épaisses *Couvertes* de poil, qui sont plus propres & d'un meilleur usage, que des Couvertes de roseaux.

De *Couvertes* de nattes de Jonc tressées, plus & moins fines, attachées avec

vec du fil goudronné, nayant pas moins de six, de quatre, & de trois bandes.

D'un *Bateau à rames*, qui eſt très néceſſaire en Hollande à ceux dont les Campagnes ſont au bord de l'eau.

Des *Chevaux & des Chariots*, qui ſont d'une abſolue néceſſité, quand on ne peut pas ſe rendre par eau aux Campagnes.



CHAPITRE VI.

De la manière de creuſer des Foſſés, des Viviers, & des petits Foſſés.

J'Ai placé ce Traité avant celui des Fonds de terre & de la manière de les travailler, parce que ceci doit être fait avant tout; par cela même que la plupart de nos terres, naturellement trop baſſes pour y planter des arbres, ne ſauroient être rehauſſées d'une manière plus propre & plus profitable, que par cette matière dont le deſſous étant froid & ſtérile, doit être placé, en travaillant les Fonds, aux endroits où elle convient le mieux; les terrains ne pouvant être arrangés avant qu'ils ayent leur hauteur requiſe.

On appelle *Foſſés* des eaux, qui ont au-delà de quatre toiſes de large, & dont la fin eſt au-delà de la portée de la vue.

Les *Viviers* ont auſſi au-delà de quatre toiſes de large, mais la fin eſt à la portée de la vue.

Les petits *Foſſés* ont quatre toiſes de large, ou moins, & ſont ou à la portée de la vue, ou au-delà de ſa portée.

La plus profitable manière de faire creuſer des Foſſés, des Viviers, des petits Foſſés, c'eſt à prix fait, ce qu'on peut faire ſans riſque d'être trompé; parce que le tout doit être meſurable & viſible, quand on vient à prendre inſpection de l'ouvrage. Mais ce qui eſt eſſentiel, c'eſt d'y employer des Ouvriers entendus, qui le faſſent d'une manière plus propre & en même tems plus profitable; parce que de tels Entrepreneurs ſeront plus attentifs à faire & à entretenir les Levées, & à évacuer l'eau qui ſurvient, comme auſſi à prévenir pendant le travail toute ſorte d'accidens, comme l'éboulement des bords, le ſable mouvant, &c. Si quelqu'un fait faire cet ouvrage à journées, il doit auſſi ſur-tout avoir grand ſoin d'employer des gens entendus pour creuſer la prémière demi-couche, pour faire les pentes, couper & poſer les gazons. Les Brouetteurs requis pour cet

ouvrage, & ceux qui creusent, ont plus besoin de force que de jugement, desorte qu'on peut employer à cet ouvrage les plus stupides. Il sera aussi plus profitable d'y mettre un grand nombre d'Ouvriers, pourvu qu'on puisse les observer & les tenir en ordre, & qu'ils ne s'incommodent pas les uns les autres en travaillant, car dans ce cas on peut souvent perfectionner en peu de tems un ouvrage, sans être arrêté par une grande affluence d'eau, sans être obligé de beaucoup évacuer, & sans être sujet aux rompures des Levées; trois choses qui méritent bien qu'on y pense sérieusement pour les prévenir, & qui arrivent fréquemment. On doit avoir soin que les Ouvriers travaillent en bon ordre & prudemment, l'un ne doit jamais attendre après l'autre, il faut de plus que les bêches, les hoyaux, les pêles, soient bonnes, légères, maniables, tranchantes, pénétrantes & glissantes, comme il a été dit dans le *Chap. des Outils.*

On ne doit jamais se servir de Chevaux de louage, sur-tout quand c'est le Propriétaire qui en est le Conducteur, parce que son intérêt l'engage à les laisser trop reposer, ou à leur donner de trop petites charges. Pour cette même raison il n'est pas expédient, quand on fait broueter, que ceux qui sont commis pour faire les charges, soient des amis familiers des Broueteurs, car l'inimitié de celui qui charge ne sauroit beaucoup nuire à celui que brouete, parce que selon la coutume, s'il surcharge la brouete, le Broueteur peut l'obliger à la broueter lui-même. Il ne faut pas cependant surcharger jamais les charettes.

Il faut, quand on brouete ou qu'on charie de bas en haut, que cela se fasse lentement sur un terrain ferme, ou bien sur des planches larges & épaisses, ou des ponts bien affermis & soutenus; afin qu'on puisse marcher d'un pas assuré sans sentir la moindre secousse, & sans être sujet à glisser. Quant à la manière de nétoyer ces planches, ces ponts, &c. voyez le *Chap. des Outils.*

Quand on creuse de larges ou de profonds Fossés, des Viviers, des petits Fossés, & que celui qui creuse ne peut par le même mouvement qu'il fait en levant sa pêlée, la porter assez loin sans la reprendre, on y ajoute alors un second Ouvrier à qui il remet sa pêlée, en la posant à l'envers dans sa pêle creuse, & lui laissant le soin de la jetter. Si ce second doit aussi reprendre sa pêlée, on en ajoute un troisième, qui reçoit la pèlée du second; & si ces deux qu'on y a ajoutés, ne suffisent pas encore, on en ajoute un troisième, & pas davantage, parce qu'un plus grand nombre coute trop, & que la terre à force de passer de pêle en pêle, diminue trop aussi. Dans ce cas, par conséquent, on se sert d'une brouete, que le

le même qui l'a chargée emporte: mais quand la terre doit être transportée assez loin, pour que pendant le trajet un Ouvrier ait le tems de la charger, alors on en prend un qui brouete, & un qui charge: ce dernier étant obligé, au cas que la brouete soit chargée avant que le Broueteur soit de retour, d'aller avec elle au-devant de lui: mais si la distance est plus grande, on emploie jusques à deux, & même jusqu'à trois Broueteurs; &, si elle fort grande, on se sert de chariots ou de charettes tirées par des Chevaux, ce qui dans ce cas est beaucoup plus profitable: la distance ordinaire jusqu'où un Broueteur doit porter une brouete chargée, est de vingt & une toises.

Comme il arrive rarement de creuser des Fossés, Viviers ou petits Fossés, sans qu'on ait besoin de Levées pour arrêter les eaux extérieures, il est bon de savoir, que l'eau presse les Levées à proportion de sa largeur & de sa profondeur, & non pas à proportion de sa longueur, car peu de pieds d'eau dormante feront une égale pression avec des millions de pieds; mais la pression augmente, lorsqu'elle est poussée contre les Levées par le vent, à proportion de la force de son cours; ce qui arrive pareillement à mesure que l'eau monte. On ne doit pas être trop économe en construisant des Levées, par cela même qu'une Levée qui prête le moins du monde, est très souvent irréparable, ce dont le Propriétaire n'est ordinairement averti que par le coup, ce qu'il auroit pu prévenir à très peu de fraix. On aura soin pour cet effet d'y employer de bons piliers bien épais, bien longs & fermes, des poutres d'une bonne longueur & épaisseur, de même que des planches épaisses. Il faut de plus contre des eaux extérieures & profondes, des piliers qui soient posés près à près & bien avant dans la terre ferme; &, s'il est nécessaire, on les garnira, au haut de la Levée, de crampons en croix: la plus grande pression se faisant contre les poutres qui sont au derrière des Levées, elles doivent, aux endroits où l'eau est fort large, être faites avec diverses séparations, & si celles-ci ne suffisent pas encore, parce que vers le milieu la pression est d'une force inégale, on y fera construire des Levées, larges & pointues dans le milieu, qui résistent mieux à la pression, & qui joignent davantage. Il faut faire ensorte qu'on puisse hausser & élargir les Levées à proportion des eaux, mais pas au-delà de ce qui est nécessaire; car, outre qu'il en coute, cela les affoiblit aussi par la pression intérieure. Les Levées étant construites de bois, selon le projet, doivent être remplies avec une matière convenable; la meilleure est du Sart, qui cause le moins de pression & qui bouche le mieux: mais à son défaut, on se

ſert pour le même uſage de limon gras, qu'on fait ſécher un peu dans les grandes Levées, après quoi on le couvre de terre graſſe. Après avoir laiſſé encore quelque tems la Levée s'amortir & ſans preſſion, on tire l'eau par derrière: il faut de plus avoir ſoin que la Levée ſoit ferme, & empêcher que l'on ne marche deſſus; on doit bien ſe garder d'y poſer un moulin, ni d'y faire paſſer l'eau par deſſus avec tant de force, qu'elle vienne à baiſſer; ce qui eſt extrêmement nuiſible.

Les Levées qui ſont ſujettes à de grands coups d'eau, doivent aller en rondiſſant, ayant la figure d'un cercle qui va en s'étendant, quoiqu'également, parce qu'alors le coup de l'eau les fait joindre plus exactement ſans aucun riſque de rupture, & ſur-tout ſi les extrémités en ſont tellement arrêtées, qu'elles ne puiſſent être ébranlées. Il eſt auſſi fort néceſſaire que, dans toutes les Levées oppoſées à des eaux profondes, on enfonce en longueur des planches épaiſſes de deux, trois ou plus de pouces, à proportion de la force du coup de l'eau & de ſa grande profondeur, bien entendu qu'elles joignent exactement par de larges rainures. Mais pour ne pas faire des dépenſes ſi conſidérables en gros piliers, & pour ne pas prendre de telles précautions, quand il s'agit des eaux trop profondes, où l'on n'eſt pas ſujet à des coups ſi forts, on y fera conſtruire intérieurement, à chaque diminution de ſix ou de huit pieds d'eau, une Levée en forme de coffre, qui, étant garnie de poutres au dedans, peut faire une très forte réſiſtance. Après avoir ainſi bien muni les Levées contre l'eau du dehors, on tâchera enſuite de prévenir toute affluence d'eau, afin qu'en creuſant on n'ait que de la terre ſans eau à remuer: ce qui étant négligé, cauſera une double dépenſe, quand il s'agira de terres légères qui abſorbent l'eau; principalement quand la matière doit être tranſportée au loin, ſoit par des brouetes, ſoit par des chariots, parce que l'eau eſt peſante à charier & qu'elle augmente la maſſe; ainſi pour travailler plus aiſément, à moins de fraix, & mieux, l'on fera des conduits pour faire écouler l'eau qui pourroit ſurvenir, & donner, s'il eſt poſſible, à la terre qu'on aura creuſée, le tems de ſe ſécher. Ceci peut avoir lieu quand il s'agit de larges Foſſés ou de Viviers, car alors dès le commencement on creuſe des deux côtés des Foſſés un petit Foſſé, qu'on a ſoin de faire d'autant plus profond, que la terre qu'on creuſe peut y laiſſer écouler l'eau qu'elle contient; lequel on doit vuider continuellement par le moyen du moulin, lorſqu'il ſe remplit d'eau; & on le fera de tems en tems plus profond, à meſure qu'on creuſe le fond intérieur, & l'on continuera ainſi, juſqu'à ce que tout ait ſa profondeur

deur requise. Les Fossés moins larges, où l'on n'a pas besoin d'un pareil petit Fossé, se creusent par parties, l'on y met autant d'Ouvriers, qu'on en peut convenablement employer, & à des Fossés où l'on fait jetter des deux côtés le limon, on met aussi le double d'hommes.

A quelque fin qu'on fasse creuser les terres, soit pour rehausser le terrain avec la matière qu'on en tire, soit pour faire des bassins en guise d'ornement, ou qui servent à d'autres usages, on tâchera toujours d'empêcher, qu'il ne puisse croitre au fond de l'eau de l'ordure ou de la verdure; car de telles eaux verdâtres ne sont pas seulement desagréables à la vue, mais coutent aussi prodigieusement à tenir nettes: l'unique & le meilleur moyen qui me soit connu, est de les creuser à une telle profondeur, où la terre n'a jamais, ou du moins depuis plusieurs siècles, produit aucune plante, & où les rayons du Soleil, qui rechausent la terre & la rendent fertile, ne sauroient atteindre. On creusera par conséquent tous les Fossés & les Viviers, jusqu'à ce qu'on trouve l'eau de source qui provient du fond. Après en avoir tiré la fange, ils doivent contenir, au dessous des racines de roseaux, sept ou huit pieds d'eau. Tous les Fossés extérieurs devroient être creusés à cette profondeur, afin que si quelqu'un vouloit les passer à gué, il en eût du moins par dessus la tête: ils doivent aussi pour le moins être larges de quatre toises.

Les petits Fossés qui servent à arrêter les Bestiaux & à les abreuver, ont ordinairement au haut des bords de huit pieds de large, & au plus trois pieds de profondeur, & cela afin d'empêcher que ceux qui pourroient y tomber ne se noyent.

Les Fossés & les Viviers n'ont pas une largeur & une profondeur déterminées; c'est ce qu'on détermine ordinairement sur la quantité de terre dont on a besoin pour rehausser; il faut pourtant que leur profondeur ne soit pas moindre que celle des Fossés extérieurs, dont nous avons parlé tout-à-l'heure. Mais on doit se souvenir que quand il s'agit de Viviers fermés, le fond de ceux qui contiennent plus de neuf pieds d'eau, jusqu'à l'eau de source, est trop froid pour la propagation des Poissons. Il est vrai, d'un autre côté, qu'à la longue ils deviennent moins profonds par l'accroissement du limon, ce qui est causé par la chaleur du Soleil, qui condense la superficie de toutes les eaux dormantes, ce qui est encore augmenté par la chute des feuilles des Plantages voisins: outre tout cela, les eaux perdent aussi de leur profondeur par la poussière que lui envoyent les champs & les chemins qui sont dans leur voisinage, & principalement les grands-chemins, qui ont une

ſuperficie légère, & par leſquels il paſſe beaucoup de monde.

Les Séparations de voiſinage par des petits Foſſés, dont les bords ſont plantés avec des Aunes ou des Frênes, ſe rétréciſſent par les racines que ces arbres pouſſent au dehors; &, comme la plupart des Voiſins eſtiment communément beaucoup leur terrain, un chacun s'étudie à gagner quelque peu de terre; ce qui fait qu'inſenſiblement ces Foſſés de ſéparation peuvent être enjambés.

Les éboulemens ne peuvent guère cauſer dans des Foſſés & des Viviers fort larges & profonds, du rehauſſement ſur toute la maſſe, mais bien de l'élargiſſement, & défigurer les bords, en les rendant inégaux : puis donc qu'un tel éboulement peut ſurvenir dans des Foſſés, & des Viviers fort larges, par le coup de l'eau, ou par le mouvement que le vent lui communique, on prendra des meſures pour y remédier ; parce que les fondemens des bords étant une fois minés, cela ne peut être réparé, que par le moyen d'un revêtement de bois, ſur lequel on poſe des gazons, qui en réuniſſent la pente au niveau des autres bords. Pour prévenir, autant qu'il eſt poſſible, de pareils frais, on creuſera tous les Foſſés & les Viviers larges juſqu'à la profondeur requiſe, avec des bords penchés horiſontalement: cette pente doit être plus ou moins eſcarpée, ſelon que l'on trouvera que le fond, qu'on aura creuſé, ſera d'une terre légère ou ferme. C'eſt de plus l'uſage, que ces pentes ſoient faites plus couchées & plus unies depuis le fond juſqu'au haut, où l'eau parvient en hiver à ſa plus grande hauteur; & de donner moins de pente au reſte des bords qui ſont au-deſſus de l'eau; ce que je n'approuve pas, parce que l'eau croupiſſante cauſe au bas des bords une ſi grande preſſion, qu'elle y affermit plus la terre qu'en haut: & c'eſt pour cela que je penſe, qu'il eſt plus néceſſaire que la plus grande pente commence au-deſſus de la ſuperficie de la terre, & finiſſe au-deſſous de l'endroit où l'eau pendant l'Eté eſt la plus baſſe. Puiſque l'agitation de l'eau mine les bords, l'on doit donner au reſte des bords juſques au fond, le moins de pente.

Si l'on creuſe dans du ſable aride & mou, la pente des bords d'en-haut de trois pouces, au deſſous de l'endroit où l'eau pendant l'Eté eſt la plus baſſe, donnera en-haut ſur chaque pied de profondeur vingt-deux pouces de pente, ou vingt au moins, & en-bas pas plus de ſeize ou dix-huit.

Dans des terres ſablonneuſes mêlées ou plus fermes, en-haut dix-huit, & en-bas quatorze.

Dans

Dans des terres moins fermes, en-haut ſeize, & en-bas douze pouces.

Dans de la fange ou des terres extrêmement graſſes, en-haut quatorze, & en-bas dix.

Dans les plus fortes terres graſſes, en-haut douze pouces de pente ſur chaque pied de profondeur, & en-bas neuf pouces ſur le pied; cependant on ne donnera pas plus de pente à ces fonds, que depuis la ſuperficie du terrain, juſqu'à trois pouces au-delà de la plus baſſe eau pendant l'Eté.

Le prémier ouvrage quand on bêche, c'eſt d'enlever la prémière demi-pêlée, qui doit être coupée obliquement & uniment, ſelon le cours de la pente, & qui doit auſſi ſervir de modèle. Cette couche fait le commencement de la pente, & comme tout dépend delà, on y employera les Ouvriers les plus entendus & les plus expérimentés, leſquels bêcheront dès le commencement la prémière demi-couche, & ainſi de ſuite, & non pas la pente vers la plus grande largeur des Foſſés, Viviers, petits Foſſés, ſeulement à la largeur d'un pouce de moins, qui ſert à polir & à égaliſer, quand tout le reſte eſt achevé.

Quand on creuſe dans des terres ſablonneuſes, on doit s'attendre à trouver plus de ſable mouvant, parce qu'on creuſe plus profondément: c'eſt-pourquoi on conſervera plus d'un pouce pour égaliſer & polir les bords; deſorte qu'il faut couper dans ce cas la prémière demi-couche, pour le moins à deux doigts des bords intérieurs; &, après avoir creuſé la pente d'une manière égale juſques à l'endroit où l'on trouve le ſable mouvant, on prend un pied ou un peu plus ſur l'intérieur, ce qui forme une banquette, ſur laquelle on met un Ouvrier qui reçoit & jette la pêlée: enſuite creuſant de nouveau à une profondeur égale à celle de la prémière banquette juſqu'au terrain ſupérieur, on en prend autant ſur le dedans pour former une ſeconde banquette, & même juſqu'à une troiſième, leſquelles on détruit d'abord que les Foſſés, Viviers, &c. ont leur profondeur requiſe; après quoi l'on fait la pente égale aux endroits où ils ont le plus de largeur.

Pour prévenir les éboulemens des bords, cauſés par l'agitation que le vent donne à l'eau dans de longs & larges Foſſés, on fait enſorte que ce coup d'eau ſoit affoibli par l'entremiſe de poutres de Sapin qui flottent entre de petits piquets, & qui montent & deſcendent avec l'eau.



CHAPITRE VII.

Des Fonds de terre, & quels ſont les meilleurs.

J'appelle Fond de terre le champ qu'on a choiſi pour planter, avant qu'il ſoit travaillé, même quant à ſa ſuperficie & à la profondeur où les racines des arbres parviendront. On a déja remarqué ci-devant que ces Fonds doivent être naturellement bien ſitués, fertiles & en bon état, afin que les arbres & les Plants y puiſſent croître vigoureuſement, produire des fruits délicieux & du bon bois bien dur & bien nourri, ſans qu'on ſoit obligé de faire beaucoup de fraix pour les travailler & pour les engraiſſer à force de fumier (*a*). Quoique je ne connoiſſe par expérience que les Fonds de la Hollande, il eſt pourtant certain partout Païs qu'un terrain uni & au niveau eſt plus propre & à préférer à un autre ſitué dans des vallées ou ſur des montagnes ; ce dernier produira pour l'ordinaire moins de fruits que l'autre : car outre que la plus haute montagne ne peut contenir plus de plants que le circuit uni de ſon pied, l'humidité ne s'y communique pas comme il faut, & les pluies fortes, par cela même qu'elles en découlent avec rapidité, loin de faire du bien aux plantes d'en-bas, elles leur ſont même nuiſibles. Ces fonds de montagnes deſſèchent auſſi davantage, ce qui fait bruler & ſécher les plantes : on eſt de plus ſujet dans les vallées à des pluies violentes, qui cauſent quelquefois des inondations & qui infectent l'air, ce qui n'arrive point dans des terres unies : les plants y croiſſent au contraire à ſouhait, en recevant par-tout une égale quantité d'eau; c'eſt pourquoi j'ai dit dans le *Chap: VIII.* qui traite de la manière de travailler les Fonds, qu'il faut tâcher de mettre au niveau toutes les élévations ou collines, de même que les endroits creux, en ayant ſoin ſeulement que le milieu ſoit un peu plus élevé que le reſte.

Dans des terres unies, qu'on veut planter avec des arbres, rarement les Fonds ſont trop élevés à proportion des eaux extérieures, ce qui fait que

(*a*) *Illi, qui agrum recte colere vel't, primum ſoli naturam eſſe debere cognitam.*
C'eſt-à dire:
Celui qui veut bien cultiver un champ, doit avant tout en bien connoitre la nature.
XENOPHON *Socrat. Liv.* V.

que les racines peuvent non ſeulement y pénétrer plus avant, & recevoir par-là plus de nourriture de la terre; mais auſſi qu'en réſiſtant mieux aux tempêtes, leur pouſſe eſt moins retardée, au-lieu que dans les terres baſſes les racines s'échaufent trop en Eté par la chaleur de l'eau; deſorte que bien peu d'eſpèces d'arbres pourront s'y maintenir & y croître: on voit même que les Tilleuls meurent dans de pareils Fonds, quoique leurs racines, qui pouſſent des rejettons, requièrent plus d'humidité que d'autres.

Les Fonds deſtinés à la culture des herbes potagères, des fruits de terre & des fruits provenans d'oignons, ou des fleurs, ſont aſſez élevés, s'ils ont plus de deux pieds de hauteur que la ſuperficie de l'eau pendant l'hiver, parce qu'alors ces fruits & ces fleurs peuvent recevoir leur nourriture dans des Etés ſecs, en attirant l'humidité: mais on trouve rarement en Hollande de pareils Fonds bien élevés & bien gras; c'eſt-pourquoi les Fonds plus bas doivent être ſitués dans un lieu qui ſoit environné d'une Digue pour arrêter l'eau pendant l'hiver.

On trouve chez nous beaucoup de Fonds de terre graſſe & ſablonneuſe, dans lesquels les arbres pouſſent des racines fort profondes, parce que le deſſus de ces fonds eſt bon, gras & fertile; mais ils y trouvent auſſi ſouvent à une certaine profondeur, des obſtacles qui les empêchent de pouſſer plus avant, cauſés par une croute mitoyenne & dure, de fange, de bitume, de ſable, qui reſſemble à du fer moulu, & autres: il arrive même dans des années pluvieuſes ou pendant les hivers, que les racines ſe pourriſſent ſur cette croute dure, qui les ſeche lorſque les années ſont chaudes, parce qu'elle empêche les ſucs de la terre de s'élever; mais on peut amender ces Fonds à peu de fraix, en briſant cette croute, pourvu qu'elle ne ſoit pas trop épaiſſe ni trop profonde, comme on le dira dans le *Chap. VIII.*

Les meilleurs Fonds en général ſont d'une terre graſſe, rouſſâtre, ſablonneuſe, ſous une ſuperficie de terre argilleuſe, glaiſe, ſemblable à celle dont on fait chez nous les briques, laquelle ſe trouve entre onze & quatorze pouces d'épaiſſeur, ſous l'épaiſſeur de dix pouces de terre argilleuſe, faiſant enſemble juſqu'à l'endroit où elle finit, l'épaiſſeur de deux pieds: ſous elle on trouve ſouvent de l'Argile, quelquefois auſſi une eſpèce un peu moindre, mais toujours tellement graſſe, que les racines y peuvent pénétrer: ces Fonds de terre graſſe, avant que d'être plantés, étant mêlés & briſés comme il faut, n'ont aucun beſoin, pour produire, de fumier ni d'aucun engrais, les feuilles qui tombent annuellement

étant plus que suffisantes pour donner leur nourriture aux arbres. Ces Fonds sont aussi composés de parties déliées, fermes, bien jointes, collées les unes aux autres, ce qui fait que les arbres y croissent mieux, malgré les tempêtes, & sont moins sujets à être renversés que ceux qui sont dans les Fonds sablonneux: outre cela encore, les arbres y deviennent bien plus gros & bien plus grands, parce que leurs racines pénétrant plus avant dans ces Fonds de terre grasse, donnent lieu aux arbres de croître davantage. Ces mêmes Fonds bien brisés & bien travaillés sont aussi très propres pour diverses sortes d'herbes potagères & des fleurs; mais comme ils sont composés de parties très déliées, qui se collent & se joignent beaucoup plus étroitement que les Fonds de sable, le Soleil ne sauroit y pénétrer en Hiver, ni même au Printems, autant qu'il est nécessaire pour faire circuler & évaporer les sucs; ce qui est cause qu'ils ne sont pas des plus propres à produire de bonne heure des fruits de terre ou des fleurs, & encore moins pour des plantes qui sont dans des Caisses ou des Pots.

Les Fonds de terre grasse blanchâtre sont fort mauvais en Hollande, & les plus mauvais de tous sont ceux qui tirent sur le bleu.

Les Fonds marécageux sont un mêlange de terre grasse & de sable, que la nature a mêlés, brisés, & que la pluie a rendus inséparables; dans le tems qu'on est obligé de briser & de mêler avec du sable tous les Fonds de terre grasse pour les amender & pour les rendre plus fertiles; encore la pluie les sépare-t-elle dans la suite, & cela tellement que le sable forme avec le tems, à la profondeur où l'on a remué ces terres, une croute, & se joint ensemble comme une écorce. A proportion donc que ces Fonds marécageux sont plus ou moins gras ou sablonneux, ils ont plus ou moins les qualités de l'une ou de l'autre. Il y a des Fonds marécageux qui sont composés de fange mêlée avec de la terre grasse. Ceux-ci valent moins que ceux que la nature a formés du mêlange de terre grasse & de sable. Ils produisent bien de plus gros fruits, mais aussi plus aqueux, moins solides & plus insipides, parce qu'ils tiennent des qualités des Fonds fangeux.

Les meilleurs Fonds de terre sablonneuse ont par dessus environ sept à huit pouces de bonne terre, nommée en Hollande *Kaluw-aerde*, dont les parties sont plus séparées & plus raboteuses que celles de la bonne terre des terres grasses & des marécageuses. Parmi cette prémière bonne terre, on trouve un sable jaune tirant sur le roussâtre, semblable à celui qu'on trouve sur le sommet des Falaises ou des Montagnes sablonneuses, qui donne aux

aux fruits plus de nourriture qu'on ne pense. On trouve souvent parmi ce sable roussâtre, un sable plus grossier & blanc, dans lequel les arbres poussent volontiers de très bonnes racines. De tels Fonds sablonneux n'ont besoin, pour la nourriture des fruits, d'autre engrais que celui des feuilles tombées, & des petits rejettons; mais les arbres n'y grossissent pas si vite, & produisent souvent des fruits plus petits, mais plus fermes & plus agréables. Les arbres plantés dans ces terres sablonneuses, sont plus secoués, & par cela même retardés dans leur crue, & plus facilement renversés par le vent, parce que le sable ne se colle & ne s'attache pas si fortement que la terre grasse (étant composé de parties plus grossières, plus raboteuses & plus séparées); sans quoi ces Fonds seroient généralement préférables à tous les autres, parce qu'étant poreux, durs, raboteux, fertiles, le Soleil peut y darder ses rayons à une profondeur convenable, ce qui fait qu'ils sont très propres pour des Jardins à fleurs & potagers, & principalement pour produire de bonne heure des légumes & des fruits de terre, parce que les pluies abondantes de l'Hiver & du Printems y passent d'abord, & peuvent traverser très facilement les prémières petites racines; outre que ce sont les Fonds les plus faciles à travailler. Par conséquent puisque les Fonds de terre, dans lesquels les pluies & le Soleil peuvent pénétrer bien avant, deviennent très fertiles, le contraire doit arriver à ceux qui sont privés depuis plusieurs années de ces avantages. Tels sont ceux qui n'ont point de sable roussâtre, fertile, léger; car pour les rendre fertiles il faut nombre d'années & des dépenses fort considérables, sur-tout quand ils sont chargés de sable blanc, grossier, & maigre, qualités qui ne consument pas seulement d'une manière trop subite les parties huileuses de l'engrais qu'on y emploie, mais aussi qui en font trop évaporer la graisse, parce que le sable est trop ouvert & trop raboteux.

Les Fonds fangeux sont légers, sulphureux, & fort ouverts, & par cela même très propres pour ceux qui élèvent des Pépinières, & pour ceux qui cultivent & font commerce de fruits de terre prématurés, car tout y croît fort vite & vient de très bonne heure: les fruits qui en proviennent sont pour l'ordinaire assez gros, mais conservent en même tems un goût de terroir, c'est-à-dire, qu'ils sont coriaces, aqueux, d'un goût sulphureux, très desagréables & peu nourissans. Ainsi pour peu qu'on se propose de plaisir dans ses entreprises en fait de Jardinage, on se gardera bien de choisir de pareils Fonds; j'avoue que tout d'abord les arbres y croissent vigoureusement, & y grossissent assez; mais il est vrai aussi pour l'ordinaire, qu'ils

meurent dans le fort de leur crue, & cela avant que d'être fort grands; c'eſt ce qui arrive ſur-tout aux Ceriſiers. Il en eſt de même des fleurs à oignon, elles y meurent d'an en an comme de conſomption. Il eſt encore à remarquer que pluſieurs plantes de terre, qui ont ordinairement vie pendant quatre ou cinq mois, & qui d'abord pouſſent fort rapidement, & même juſques à la maturité des fruits, ne vivent pas dans ces Fonds juſqu'à donner de la ſemence bien mûre. Il y a pourtant des fruits de terre qui ſont auſſi agréables dans ces Fonds, que ceux qu'ont produits des terres graſſes ou ſablonneuſes bien travaillées: tels ſont les choux rouges, qui crus dans de tels Fonds, ſont plus fins, plus pommés, plus doux, & moins remplis de groſſes côtes. Il en eſt de même des fruits de terre qui ont quelque amertume: crus dans ces fonds, ils ont meilleur goût que les autres, quoiqu'ils ſoient moins nourriſſans & moins ſains.

On verra aiſément par cette deſcription des Fonds de différente nature, que de bonnes terres ſablonneuſes ſont préférables à toutes les autres, enſuite les terres graſſes, & après celles-ci les marécageuſes bien fermes: de plus que des terres molles & légères ne ſont abſolument point propres à être plantées d'arbres de haute futaie, parce qu'ils s'y enfoncent trop par leur poids: outre qu'on n'y ſauroit bâtir des maiſons, à moins que de les poſer ſur des piliers profondément enfoncés dans la terre. On ne connoitra point à la couleur la valeur des Fonds de terre, car une terre graſſe ou une terre commune, blanche, noire, rouſſâtre, bleuâtre, ſera fertile dans un champ, & ſtérile dans un autre: cependant la rougeâtre eſt pour l'ordinaire moins fertile; & il y en a même qui ſont entierement ſtériles. La terre noire eſt plus fertile que la blanche, ayant ſouvent aquis ſa noirceur par l'humidité; au-lieu que la terre ſeche devient plus blanche. Il en eſt à cet égard comme des nuages, dont les plus chargés de pluie ſont noirs, & ceux qui le ſont moins, plus blancs.



CHAPITRE VIII.

De la manière de travailler les terres avant que de les planter.

On ne ſauroit, avant que de planter, examiner trop ſcrupuleuſement le Fond de terre pour lequel on s'eſt déterminé, & remédier aux défauts qu'il pourroit y avoir. On ſera par conſéquent rehauſſer ceux qui

qui ſont trop bas, mettre de niveau ceux qui ſont montueux, qu'on veût approprier pour des Jardins, & remplir les creux ou cavités d'une manière égale. On doit bien examiner, & cela en différens endroits, la nature de nos Fonds légers, juſques à la profondeur de cinq pieds. Tout cela fait, on briſera ces Fonds bien menu, & juſques à une juſte profondeur, après quoi on placera & on mêlera la terre, ſelon le beſoin des racines des arbres qu'on y doit planter. Il ſe commet à cet égard des fautes qui deviennent irreparables, dont le Propriétaire a lieu de ſe répentir, mais trop tard, quand il voit les arbres languir, au-lieu de croître & de pouſſer: deſorte que bien-loin d'être trop économe à cet égard, on aura ſoin que tout ſe faſſe parfaitement & par ordre, ce qui ne fera pas ſeulement mieux pouſſer les arbres, mais encore payera journellement avec uſure de ſes peines & de ſes fraix, celui qui les aura plantés, en les voyant croître avec vigueur. Les fautes que l'on commet à cet égard proviennent très ſouvent d'ignorance, & quelquefois de négligence. C'eſt ainſi qu'on ſe verra trompé dans ſon attente, ſi l'on emploie des Ouvriers ignorans, ſous prétexte qu'ils ſe contentent d'un ſalaire plus modique: ſi l'on ne fait pas bêcher les Fonds de terre à une juſte profondeur, ſi on ne la fait pas briſer; & ſi l'on ne fait pas bêcher & mêler plus d'une fois la terre dans les endroits où elle ſert le plus: ſi l'on n'a pas ſoin de choiſir une perſonne entendue, à qui l'on confie l'inſpection de l'ouvrage, & qui faſſe tout effectuer comme cela eſt requis: ſi l'on fait remuer les terres à prix fait, & non pas à journée, ſi cela ne ſe fait pas dans le tems le plus convenable, & ſi l'on veut ſe diſpenſer d'employer tous les outils néceſſaires. On ne doit pas négliger nonchalemment d'examiner ſi tout eſt fait ſelon les ordres donnés; car le Propriétaire ſe trompera, lorſque prévenu en faveur des Ouvriers, il ſe repoſe ſimplement ſur leur bonne foi & leur habileté; les meilleurs de tous ne ſongent qu'aux moyens d'allonger leurs journées, & d'alléger leur travail; il y en a même d'aſſez ſcélérats pour faire de propos délibéré tout de travers, & de mauvais ouvrage, ne faiſant aucun compte des ordres qu'on leur a donnés, quoiqu'ils n'en reçoivent ni profit ni avantage; ainſi l'on ne ſauroit être trop ſur ſes gardes, ni trop veiller ſur ce qui ſe paſſe, pour que tout ſe faſſe comme il faut, ſans quoi l'on ne ſera pas moins la dupe des Entrepreneurs, que de ceux qui travaillent à journées. Ces derniers ne s'étudient qu'à couvrir leur pareſſe & le tems qu'ils ont perdu, & qu'à faire croire, quand on prend l'inſpection de l'ouvrage, qu'ils ſe ſont bien évertués: c'eſt ce qui arrive quand ils ne bêchent pas la ter-

re assez profondément, & principalement dans les endroits où il y a une épaisse croute à percer: comme aussi lorsqu'ils ne bêchent pas comme il faut les terres par-tout également, ou quand ils prennent de trop grandes mottes de terre à la prémière pêlée, & la font rouler si bas qu'elle n'y fait que peu de bien. Les Entrepreneurs se proposent toujours de travailler peu pour augmenter leurs journées: pour avoir bientôt fait, ils coupent de trop grandes mottes à chaque coup de bêche, & par cela même ils ne brisent pas assez la terre; ils ne la bêchent pas assez de niveau, ni de manière qu'elle soit vers le milieu plus élevée qu'aux extrémités, ce qui est nécessaire pour l'écoulement des eaux: ils ne disposent pas la terre comme il faut, ni de la façon la plus avantageuse: ils font les tranchées trop étroites, & s'amusent à cela, afin de mieux couvrir leurs fautes. Après avoir donné ces avertissemens, il sera bon d'examiner pourquoi, de quelle manière, & en quelles saisons les Fonds doivent être travaillés. Prémierement cela se fait afin que les parties terrestres qui sont étroitement jointes & unies ensemble, soient tellement séparées les unes des autres, que la pluie puisse les humecter & les pénétrer de tous les côtés: & pareillement afin que l'humidité étant attirée en-haut au travers de ce fond ouvert, puisse en nourrir selon leur besoin les plantes: outre que de pareilles terres donnent un plus libre passage à des pluies trop abondantes. D'un autre côté, les racines encore tendres des Plantes pénétreront plus aisément dans ces terres légères, & se nourriront d'autant mieux, qu'elles sont à l'abri de l'air par la terre qui les entoure.

C'est ce qui nous apprend à ne pas bêcher des terres grasses dans le tems des grandes chaleurs de l'Eté, parce que les mottes de cette terre exposées à l'air se durcissent autant que la pierre; il ne faut pas non plus dans cette saison remuer des terres qui sont chargées de fange, puisque le seul moyen de les briser, c'est de les exposer à la gelée; c'est-pourquoi il est plus naturel de les bêcher avant l'Hiver, & cela à petites pêlées, & peu épaisses, qu'on met légerement les unes sur les autres, afin que les parties serrées, se gonflant par la gelée, puissent se séparer, & faire ensuite une terre plus molle, laquelle n'est plus sujette à se joindre si étroitement.

Les terres grasses qui n'ont pas par-dessous de dures croutes de fange, de bitume, ou d'argile, ou qui ont au-delà de cinq ou six pieds de profondeur, doivent être creusées à la hauteur de trois pêlées, & l'on doit en placer la terre de la manière qu'on l'enseigne ci-après: ce qui suf-

ſuffira pour que les arbres puiſſent y pouſſer leurs racines, & pour les leur faire pouſſer encore plus avant, ſi le terrain eſt plus élevé au deſſus de l'eau; mais quand au deſſous de la terre argilleuſe dans les Fonds ſablonneux & dans ceux de terre graſſe, on trouve de pareilles croutes de fange, ou même dans quelque Fond que ce puiſſe être, il faut les rompre & les mêler: il eſt même bon que ces croutes briſées une fois par la gelée, ſoient placées au-deſſous du troiſième coup de bêche; on doit de plus répandre ſur le deſſus de ces Fonds de terre ferme & graſſe, une couche de fange briſée par la gelée, de l'épaiſſeur d'un pouce, afin de les pouvoir ſarcler & nétoyer plus facilement. Il y a des gens qui penſent qu'il eſt inutile de creuſer ſi profondément, quand ces croutes dures ſont plus baſſes que la plus baſſe eau pendant l'Eté; diſant que le ſurplus des pluies peut pénétrer ſuffiſamment ſans cela; que l'humidité requiſe pour les plantes peut aſſez monter, & que les racines des arbres ne parviennent pas ſi avant: mais j'ai appris par mon expérience le contraire de tout cela, & que dans ces cas il faut bêcher du moins juſques à la profondeur de cinq pieds.

Les Fonds marécageux & de ſable, dont les parties raboteuſes ne ſont pas collées enſemble, mais détachées & faciles à être ſéparées, doivent, pour bien faire, autant qu'il eſt poſſible, être remués immédiatement après l'Hiver, afin que le Soleil du Printems les puiſſe rechauſer d'une manière convenable; car ſi on le fait avant l'Hiver, & qu'il y tombe de la neige, dont l'eau eſt ſi pénétrante, ils ſe refroidiront ſi fort, qu'ils ne ſeront pas fort propres pour y planter des arbres au Printems ſuivant: c'eſt pourquoi les Jardiniers attendent toujours à bêcher leurs champs découverts juſques à ce que le tems, où la neige tombe ordinairement, ſoit paſſé. Ces Fonds marécageux & ſablonneux, n'étant pas chargés de ces dures croutes de fange ou de ce ſable qui reſſemble à du fer moulu, doivent être remués de la hauteur de deux coups de bêche; ce qui ſuffit, à cauſe que le Fond étant plus bas naturellement mou & léger, les arbres peuvent ſans trouver aucune réſiſtance, y pouſſer leurs racines.

C'eſt à l'Inſpecteur à prendre garde que la terre ſoit bêchée à petites pêlées, & placée dans les endroits où elle eſt le plus néceſſaire; & que, s'il eſt poſſible, cela ſe faſſe tout d'un tems, pour n'être pas obligé de la faire remuer & transporter deux ou trois fois. Cela dépend de l'habileté de l'Ouvrier, car il peut bêcher en une fois à une même profondeur, à peu près de niveau, ou bien en pente, tous les Fonds dont la

terre ne doit pas être mêlée à chaque coup de bêche, ensorte qu'il n'y reste dans la suite presque rien à faire, pour les avoir à souhait: cela n'est pourtant pas praticable dans des Fonds qui ont été rehaussés, ni dans ceux qui doivent être remués, à cause de la fange ou autres croutes dures dont ils sont chargés: d'un côté, parce qu'il faut bêcher trop profondément, & de l'autre parce que ces croutes n'ont pas par-tout la même épaisseur; c'est ce qui oblige dans ce cas à transporter plus ou moins la terre remuée pour faire un terrain égal, ou qui aille en pente; en troisième lieu il est impossible de bêcher tellement en une fois un Fond rehaussé, que la terre soit placée dans les endroits requis; car quand on veut que la terre soit mêlée à chaque coup de bêche, il faut que le Fond soit remué plus d'une fois.

Dans les terrains de niveau on pourra en bêchant une fois, & en mêlant la terre par des demi-pêlées, la placer à souhait; car dans les endroits où elle ne veut pas se séparer ainsi par des pêlées entières, on en coupe horizontalement assez pour que la bêche puisse contenir le reste entierement joint ou bien de deux différentes sortes. Quand on trouve par la qualité de la terre, en la plaçant, qu'elle a plus ou moins d'épaisseur, que celle dont on la coupe communément en la bêchant, on sera bien de bêcher plus ou moins profondément; mais on est obligé de la couper horizontalement, quand une terre de la même qualité a plus d'épaisseur qu'un grand coup de bêche n'en sauroit contenir.

Les Ouvriers ont coutume, dans les Fonds marécageux & sablonneux, de jetter la prémière pêlée en-bas dans la tranchée, ce qui est toujours fort mauvais, sur-tout dans les endroits où l'on creuse, parce que la meilleure terre tombe alors trop bas, où elle n'est bonne à rien; outre que par-là la terre ne se brise pas assez. Afin donc de placer la terre à mesure qu'on la bêche, dans les endroits où elle est le plus nécessaire, on doit faire attention à la diversité des qualités des Fonds & des usages auxquels on les destine.

Les Fonds de terre grasse destinés à des Vergers où à des Plantages sauvages, & dont la superficie doit être de toutes sortes de verdure, doivent être couverts d'une couche fort mince de fange; mais cette dernière terre est aussi nuisible que la peste dans les Jardins potagers, & encore plus dans les Jardins à fleurs, comme étant contraire à ces Plantes, aussi n'y pousseront-elles aucune racine; par conséquent dans ces endroits la fange doit être mise fort bas, & ne point paroitre en aucune façon sur la superficie.

On

On verra de plus, par la crue des Arbres & des Plantes, la manière la plus convenable dont la terre doit être rangée. Il eſt certain que chaque racine eſt la nourrice de la branche qui lui répond, & par conſéquent les petites racines minces & chevelues ſont les nourrices des plus petits rejettons nouvellement éclos. Ainſi dans les endroits où les Plantes & les Arbres en ont beaucoup ſous terre, l'on doit placer la meilleure terre, ſavoir par-deſſus les racines, & cela plus ou moins épais, ſelon que les racines ſont plus ou moins groſſes, & ſuivant cette proportion on peut auſſi y employer de la terre plus dure moins bonne, & dont les parties ſoient moins graſſes & moins ſéparées; mais comme la prémière couche des Fonds de terre plantés avec des arbres, devient foncierement meilleure, quand les feuilles qui tombent ſur ſa ſuperficie y pourriſſent, cette mauvaiſe terre deviendra par cela même une terre exquiſe. Il eſt très bon auſſi, en plantant les arbres dans une terre molle & bien préparée, où ils pouſſeront plutôt de meilleures racines, de les mettre un peu plus haut que la ſuperficie du Fond nouvellement remué, à cauſe qu'ils ſont ſujets à baiſſer; & quant à la prémière couche, on pourra y employer de la terre moins bonne, juſqu'à la profondeur de trois pouces.

On fera la tranchée plus ou moins large, à proportion que la terre doit être bêchée plus ou moins profondément, & cela non ſeulement afin de pouvoir placer la terre comme il faut, mais auſſi afin d'en rendre la ſuperficie unie à meſure qu'on la bêche: car ceux qui creuſent ne doivent jamais y être gênés, ſi l'on veut qu'ils faſſent du bon ouvrage: c'eſt à quoi cependant on manque pour l'ordinaire, ſur-tout dans les endroits où l'on remue de la fange fort profonde dont la dure croute inférieure dans ces cas eſt rarement briſée & bêchée comme il faut. Afin donc de bêcher comme il eſt requis un Fond, où la fange ſe trouve au-deſſous de quatre pieds de profondeur, on fait toutes les tranchées de la largeur de ſix pieds, excepté la prémière qui n'en a que quatre: mais ſi la fange eſt encore plus avant en terre, on leur donne la largeur de ſept pieds. D'abord qu'on aura jetté en avant & en quarré la terre de la prémière tranchée, on trouvera, ſelon l'ordre, la meilleure terre, puis la bonne, enſuite la moindre, & après cela de la moins bonne encore, & même la fange, au cas qu'on en ait beſoin pour répandre ſur la ſuperficie: ou, ſi la fange eſt à ſi peu de profondeur qu'on juge néceſſaire de l'expoſer prémierement à la gelée: ou bien ſi elle eſt ſi épaiſſe qu'on ne ſauroit la percer d'un ſeul coup de bêche; dans ce cas on en mettra

aſſez en-haut pour pouvoir percer le reſte: car le peu qui n'auroit pas été bêché, rendroit entierement inutile ce qui l'auroit été, & cauſeroit des frais ſuperflus; mais quand d'un ſeul coup de bêche on a pu percer cette dure croute, on briſe à petites pêlées, ce qui en reſte en terre. La prémière tranchée étant donc creuſée en quarré comme un Foſſé, & vuidée, ſuit le commencement de la ſeconde, large de ſix pieds, ce qui doit être fait avec deux ſéparations, chacune de trois pieds de large, de la manière ſuivante. On tire de la prémière moitié par les côtés, la bonne terre, & enſuite l'autre; mais on tire par-devant, dans la prémière tranchée, la plus mauvaiſe terre qui vient enſuite, & on la jette par deſſus la fange ou la dure croute qu'on a remuée; & ſur cette mauvaiſe terre on jette la meilleure, qu'on a déja tirée par les côtés. Enſuite on commence à la ſeconde ſéparation de cette ſeconde tranchée, dont on tire d'abord la bonne terre, moyennant quoi la prémière tranchée eſt bêchée, & la terre placée comme elle doit l'être. Tirez encore alors par les côtés la terre qui a été trouvée ſous la bonne terre de la ſeconde ſéparation de cette tranchée, & mettez le reſte ſur la fange briſée de la prémière ſéparation de cette ſeconde tranchée; commencez enſuite la troiſième tranchée, pareillement large de ſix pieds, & avec deux ſéparations: de cette manière on a une tranchée de trois ſéparations de terre, dont à la prémière il manque la bonne terre, & à la ſeconde la terre qui ſe trouve ſous cette bonne terre, la troiſième étant entierement vuide juſqu'à l'endroit où la fange a été percée. Dans ces ſortes de ſéparations des tranchées on peut continuer à travailler de telle manière, que la plus mauvaiſe terre vienne ſur la fange briſée, une meilleure ſur celle-ci, & la bonne par deſſus: on peut même ſi on le veut, porter de la moindre terre ſur la bonne, pour faire la ſuperficie. C'eſt la manière dont nous ſommes accoutumés de remuer nos terres avant que de les planter, leſquelles nous ne bêchons, ni ne remuons plus, quand elles ſont une fois plantées, pas même nos Vergers ni nos Treilles, quoique les Anciens recommandent de le faire principalement par raport aux Treilles, & cela même juſqu'à trois labours par an, ſavoir pour la prémière fois quand elles commencent à pouſſer, pour la ſeconde quand elles fleuriſſent, & pour la troiſième quand les Raiſins commencent à meurir. Il faut ſavoir au reſte, que tout ce qu'on vient de dire eſt rélatif uniquement aux Fonds des Jardins de Plaiſance qui ne ſont pas d'une trop vaſte étendue: car quoiqu'une telle précaution de faire remuer ou bêcher les Fonds, ſoit très utile par-tout Païs, elle ne ſauroit avoir lieu ni être effectuée dans des Campa-

pagnes fort vastes ; car cela exposeroit à des dépenses exorbitantes, quand il s'agiroit d'arranger & de planter des Bosquets & des Plantages d'allées fort larges & fort longues. C'est pour cela qu'on fait ordinairement labourer, avant que de planter ou de semer dans de tels endroits la terre, & qu'on la herse après l'avoir ensemencée à la manière des champs. Aux endroits où l'on veut planter de grandes ou de petites allées, on creuse au cordeau & par alignement des rigoles, dans lesquelles on plante les jeunes Plants, ou bien, où l'on pose en ordre les glands & la semence.



CHAPITRE IX.

Comment on amendera les Fonds qui sont devenus stériles, soit naturellement, soit pour avoir trop produit.

Les trois constitutions suivantes des Fonds sont cause qu'on doit les amender & les rendre plus fertiles par le moien de l'engrais, prémierement les Fonds qui sont naturellement maigres, grêles & stériles. En second lieu, les Fonds dont les vertus productrices sont épuisées à force d'avoir produit sans interruption. En troisième lieu, ceux qu'on veut forcer à porter plus de fruit, qu'ils n'en peuvent produire naturellement.

Les prémiers de ces Fonds ne sauroient être rendus fertiles qu'à force de fraix, parce que cela ne sauroit se faire par une quantité ordinaire de fumier, car celui-ci se consume d'abord par la maigreur de la terre; desorte qu'ils ne parviendront jamais à un meilleur état, que par le moyen d'une prodigieuse quantité de fumier.

Les Fonds bien gras, qui ont été épuisés par une culture non interrompue, deviennent de nouveau fertiles quand on les laisse quelque tems en friche, & cela uniquement par la pénétration de l'eau de pluie & de neige : c'est ainsi qu'on lit que le Tout-puissant avoit enjoint aux Enfans d'Israël de laisser la septième année leurs terres en friche, & de n'en retirer aucun fruit, que ceux qu'elles avoient produits naturellement; preuve que le repos des terres ne servoit dans ces tems-là à d'autre usage, qu'afin que l'air & la pluie eussent le tems d'y mieux pénétrer & de les humecter. C'est aussi dans cette vue qu'on a coutume aujourdhui de briser les terres, & de remuer les Fonds; c'est delà que

vient l'expreſſion *laiſſer les terres en friche*, & c'eſt pour cela qu'on fait le labour à celles qui ſont ſales ou couvertes de mouſſe.

On a appris par l'expérience que la fiente des Animaux, & autres ordures, ſont très propres à fumer les champs; mais on ignore qui en a été le prémier inventeur, du moins on n'en peut parler que par conjecture. Ce qu'il y a de plus vraiſemblable, c'eſt qu'on en a appris l'uſage, en voyant que les terres ne ſuffiſoient pas à produire une qualité de fruits requiſe pour la nourriture de la nombreuſe ſociété des hommes; cette ſociété ayant beſoin d'un grand nombre d'Animaux ſervans les uns au travail, les autres à la nourriture, ſe voyant incommodée par l'inſuportable odeur de ces excrémens, s'eſt vue obligée de les tranſporter & de les éloigner; ce qu'ayant fait peut-être ſur les terres voiſines, elle a appris ainſi par hazard à rendre à peu de fraix & très commodément ces terres plus fertiles, qu'en les laiſſant en friche tous les ſept ans. Le tems a fait voir encore, que non ſeulement les excrémens des Hommes & des Animaux, (excepté les Lièvres, les Lapins, les Oiſeaux d'eau, dont la fiente a été reconnue anciennement & l'eſt encore de nos jours, inutile, nuiſible aux plantes, comme cela ſe peut voir dans les campagnes où ils ſe tiennent), ſont très propres à fumer, mais encore pluſieurs autres choſes, comme principalement toute ſorte de corps pourris (*a*), qui paſſent ſous le nom de fumier, de même que toute ſorte d'ordures, du limon, de la boue des pavés, de la cendre des matières combuſtibles, de la chaux, du ſalpêtre, du ſel ordinaire, &c.

Ces choſes communes & de peu de dépenſe ſont à coup ſûr incomparablement meilleures pour fumer les terres, que celles qu'on aquiert, à grands fraix, avec beaucoup de peine, & par l'art de diſtiller ou de calciner, ce qui a été fort peu connu des Anciens, mais dont les Modernes diſent des merveilles, ſoutenant que la vertu de produire des fruits, doit preſque entierement être attribuée au ſel qui eſt dans le fumier; ce qu'ils confirment par des exemples de terres, qui ont été rendues fertiles uniquement par le moyen du ſel, du ſalpêtre, de la chaux, & des cendres qu'on y a répandues: mais on demande à ces Inventeurs de nouveautés, ce qui produit la fertilité dans des terres ſur leſquelles on a répandu de la graiſſe de Baleine, comme on a découvert par hazard depuis peu d'années qu'il eſt bon de le faire ſur de certains champs, après avoir fait bruler & laiſſé pourrir cette graiſſe. On leur demande auſſi pourquoi les Anciens mêloient parmi le ſalpêtre, de la lie d'huile, & pour quelle

(*a*) PLUTARQUE *dans* la Vie de Marius, *pag.* 417.

quelle raiſon Columelle (*a*) prétend qu'en ſe ſervant pour fumer, de l'urine de ſix mois, mêlée avec de la lie d'huile, il ne faut pas qu'on y trouve du ſel parmi.

On a trouvé de plus que la même manière de fumer n'a pas les mêmes effets dans tous les endroits; enſorte que cette manière doit être différente ſelon la diverſité des qualités des Fonds; car pour rendre fertiles de certaines terres, il faut y employer du fumier qui contienne plus de parties ſalées, acides, ſulphureuſes, & pour d'autres, au contraire, du fumier qui renferme plus de parties huileuſes: auſſi voit-on que tous les fruits tirant ſur l'amer, comme des choux, de la chicorée de la poirée, de la rue, &c. demandent des parties plus ſalées, que les raves d'un goût fort, & que les oignons, &c.

Je trouve en général, lorſque j'examine ceci, que le ſel qui eſt dans le fumier ou dans la terre, doit contenir aſſez de parties huileuſes pour devenir un ſavon convenable, dont les humeurs diſſoutes par la pluie cauſent la crue & la fertilité: puis donc que le fumier, auſſi bien que le ſavon ordinaire, doit être compoſé de ſemblables parties, on employera pour rendre fertiles des Fonds gras & huileux par eux-mêmes, du fumier qui contienne plus de parties ſalines; & pour ceux qui ne contiennent que peu de parties huileuſes, des corps pourris qui contiennent peu de ſel & beaucoup d'huile. Si on veut ſuivre cette règle en fumant la terre, il eſt eſſentiellement néceſſaire de bien examiner la nature des Fonds, pour donner à chacun d'eux la ſorte de fumier qui leur eſt le plus convenable. Il ne faut pas oublier, malgré tout cela, qu'on ne doit employer le fumier que comme un moyen qui remédie à ce qui eſt défectueux: car ainſi que trop manger dérange l'eſtomac & eſt nuiſible à tout le corps d'une perſonne, de même la trop grande quantité de fumier peut nuire mortellement aux Plantes: c'eſt pourquoi on ne s'en ſervira qu'avec meſure; & comme il rend le plus de ſervice, quand il eſt placé aux environs des racines des Plantes & des Arbres, on le couvrira uniquement d'un peu de terre, enſorte qu'il ne ſe puiſſe pas trop deſſécher; alors la pluie, à meſure qu'elle tombera deſſus, fera diſtiller l'eau de ſavon depuis le haut juſques vers le bas des racines; ce qui vaudra infiniment mieux, que de mettre le fumier plus avant en terre, & de faire ainſi des dépenſes inutiles. Il faut de plus bien obſerver les ſaiſons les plus convenables à la nature des Fonds, & à la diverſité

(*b*) COLUMELLE *de l'Agriculture*, Livre II. Chap. 15.

ſité du fumier; car les Vergers, qui ne peuvent pas être bêchés, mais dans leſquels on eſt obligé de mettre le fumier par deſſus la terre doivent, pour bien faire, être fumés dans l'arrière-ſaiſon avant les pluies ordinaires de l'Autonne, afin que les parties de ſel, d'huile, & autres, qui ſont néceſſaires, puiſſent mieux pénétrer par ce moyen avant la gelée; car ainſi que le Soleil fait évaporer par la chaleur dans l'Eté les eſprits du fumier, de même la gelée le prive des parties qui lui ſont néceſſaires: que ſi dans ce tems on manquoit de fumier pour s'en ſervir à cet uſage, on attendra à le faire après la gelée, afin que les pluies du Printems puiſſent produire le même effet, qu'on vient d'attribuer à celles de l'Autonne. Il eſt auſſi eſſentiellement néceſſaire, quand on fume ainſi les terres par-deſſus, que le fumier ſoit fluide, & facile à ſe diſſoudre; c'eſt pourquoi on y employera de la bouſe épaiſſe, du limon mince, &c. afin que leurs humeurs ſavonneuſes, étant plutôt diſſoutes, pénètrent plus vite. Il vaut, outre cela, encore mieux, ne pas fumer ainſi en une fois ces terres, mais le faire à différentes repriſes, & renouveller ſouvent le fumier en petite quantité, parce que le tems ſec qui peut ſurvenir, ſoit gelée, ſoit chaleur, pourroit faire évaporer les eſprits huileux, ſalés, acides, ou ſulphureux, de cette partie du fumier qui abonde trop, & qui eſt deſſus la terre.

Les Champs potagers, ou qui produiſent des légumes, doivent, pour bien faire, être fumés au commencement du Printems, avant qu'on ſeme, parce que les Plantes en doivent d'abord être nourries; vu que leurs fruits, pour la plupart, doivent être mangeables au bout de trois, quatre, ou cinq mois.

Tous les Fonds refroidis doivent pareillement être fumés dans le Printems, parce que dans ce cas le fumier, conſervant mieux ſa chaleur par la vertu du Soleil qui augmente tous les jours en force, rendra plus de ſervice que dans l'Autonne, ſur-tout quand pendant l'Hiver ſuivant il tombe beaucoup de neige, ce qui fait que le fumier pénètre trop avant en terre, & ne profite que très peu, à cauſe du grand froid. Par la raiſon du contraire on fume dans l'arrière ſaiſon tous les Fonds ſecs & chauds.

Il n'eſt jamais à propos de fumer les Fonds pendant l'Eté, car le fumier doit faire ſon effet en ſe pouriſſant, & en diſtillant ſes humeurs ſavonneuſes, ce que la chaleur d'Eté l'empêche de faire en le deſſéchant trop. C'eſt une règle générale que toute ſorte de tems pour fumer eſt le plus propre, quand on emploie le fumier dans le fort de ſa pouriture; car plus celui-ci eſt converti en terre, plus auſſi l'air a diſperſé & fait éva-

po-

porer ſes eſprits, ſes parties ſalées, huileuſes & autres: cela n'empêche pourtant pas que ſouvent le fumier converti en terre, ne ſoit plus utile que du fumier plus frais: mais il eſt moins bon pour amender des Fonds; & c'eſt ce dont il s'agit ici.

Les Anciens n'ont pas attribué la pouſſe & la fertilité des terres fumées aux humeurs ſavonneuſes, qui naiſſent du fumier: mais j'ai appris le contraire par mon expérience, ayant trouvé que les excrémens des Animaux, pris ſimplement & ſans mêlange, ne produiſent pas en bien des occaſions des effets auſſi heureux, que quand on les emploie mêlés avec de la paille ou avec du chaume: & comme chez nous le fumier de Cheval & de Mouton eſt mêlé avec beaucoup de paille, cela eſt cauſe, dans le tems de ſa pouriture, qu'il ſe fait un plus grand mêlange de parties huileuſes avec les parties ſubtiles de ſalpêtre, dont ce fumier eſt fort chargé; ce qui fait auſſi que ce fumier produit chez nous de meilleurs effets que le leur n'en produiſoit chez eux. Ils appelloient auſſi *fumer* quand ils mêloient avec du ſable, leurs Fonds de terre graſſe, & de certains Fonds de terre blanchâtre, comme auſſi quand ils mêloient de la terre graſſe parmi le ſable: c'eſt ainſi que nous mêlons avec du ſable nos Fonds de terre fort graſſe, ou que nous y ſemons ſelon leurs qualités, des cendres ou de la chaux: on mêle auſſi nos Fonds de ſable avec de la terre fort graſſe, & ce qui vaut encore mieux, avec du limon de terre extrêmement gras.

Je n'ai pas trouvé que faire tremper toutes ſortes de ſemences dans de l'eau de ſalpêtre eût dans nos Fonds de terre bien fumés un même effet; mais cela en fait un extraordinaire par raport au Blé, puiſqu'un ſeul grain après avoir trempé pendant vingt-quatre heures dans cette liqueur mêlée avec de la lie de fumier de Cheval & d'herbages, m'a rendu ſoixante-deux épis.



CHAPITRE X.

De différentes ſortes de Fumier.

JE traiterai ici ſéparément de chaque eſpèce de fumier de ce Païs, afin que chacun puiſſe apprendre à en connoître les effets.

La fiente de Pigeon contient le plus de parties ſubtiles ſalées ou nitreuſes, & eſt de tout le fumier le plus chaud; c'eſt-pourquoi il ne faut pas

pas en faire trop d'usage, & ne s'en servir uniquement que lorsqu'on seme; aussi le laisse-t-on tremper dans de l'eau, dans laquelle passent ses parties subtiles & nitreuses, & dont on se sert ensuite pour arroser les arbres & les Fonds. Ce fumier est très propre pour réchaufer des Fonds trop refroidis, & pour amender ceux qui sont plantés de vieux arbres languissans: quoique je préfére pour cela du pissat de Vache dans l'Autonne, qui doit être à peine couvert par la terre, & dans les terres ensemencées être introduit par le moyen de la herse.

La fiente de Poule approche beaucoup de la fiente de Pigeon, lorsque les Poules ne sont nourries qu'avec des grains secs: elle n'a pas cependant autant de parties subtiles & nitreuses, par conséquent elle est moins échaufante; c'est pourquoi on pourra, lorsqu'on s'en sert, en mettre un peu davantage, bien entendu que ce ne soit uniquement qu'en guise de semence.

La fiente humaine est très échaufante, & contient beaucoup de parties subtiles, salées ou nitreuses: mais de tout le fumier, c'est celui qui sert le moins longtems, quand on l'emploie simplement & sans mêlange; mais quand, au contraire, on le mêle avec du limon (auquel cas on l'appelle chez les Hollandois *Poort-aarde*), il produit de très bons effets, sur-tout lorsque cette composition mêlée avec du sable & de la bouze, est répandue sur des prairies.

L'Urine est de très peu d'usage dans ce Païs, quoique les Anciens se servoient pour les Pommiers & pour les Vignes, d'urine de six mois, & mêlée avec de la lie d'huile *(a)*.

Le fumier de Vache est, sans mêlange de paille ou de sable, simplement l'excrément des Vaches, qui tombant dans un receptacle, s'y mêle avec leur pissat & s'y rassemble: transporté deux fois la semaine, & rangé par monceaux, il sera aussi parfait dans son espèce qu'il peut l'être, si on a soin de le transporter ainsi tel qu'il est; mais quand il est mêlé avec une plus grande quantité de sable, que ces Bestiaux n'en ont besoin pour se garantir de la corruption, ou que l'on y ajoute de l'eau, il deviendra plus pesant, & il aura aussi moins de vertu: & quoique le pissat de Vache, étant nitreux, soit aussi par cela même fertile, cela n'empêche pas que les excrémens tout seuls ne soient meilleurs; c'est pour cela que leurs excrémens pendant l'Autonne, avant qu'elles ne vèlent, sont les meilleurs, parce que ceux du Printems vers la saison qu'elles vèlent, sont

(a) COLUMELLE *de l'Agriculture*, Liv. II. Chap. 15.

ſont plus minces, & par cela même moins bons. Ce fumier de Vache contenant moins de parties ſubtiles & ſalées, mais beaucoup de parties graſſes & huileuſes, n'eſt pas ſi échauſant. On s'en ſert en Hollande plus fréquemment que de tout autre fumier, & cela ſimplement ſans aucun mêlange de paille: auſſi doit-on s'en ſervir préférablement à tout autre dans tous les Fonds arides, ſecs, & principalement dans ceux qui ſont ſablonneux, parce que la chaleur du Soleil en fait moins évaporer les parties huileuſes, ces terres étant fort légères. Le fumier de Vache fait encore un très bon effet, quand on le répand ſur de vieux arbres languiſſans, & ſur des branches couvertes de mouſſe.

Le fumier de Cheval eſt employé en Hollande preſque auſſi généralement que le fumier de Vache; non pas cependant d'une manière ſimple, mais mêlée avec de la paille; ce qui enſemble porte le nom de fumier de Cheval, comme ſi c'étoit ſes excremens tout purs; il a moins de parties huileuſes, & plus de nitreuſes que le fumier de Vache: il eſt outre cela plus échauſant, & cela encore ſelon la nourriture, ſelon que c'eſt l'excrément d'un Cheval entier, d'un Hongre, ou d'une Cavale; les alimens ſecs ne contribuant pas ſeulement à rendre ce fumier plus échauſant, mais même la paille des Chevaux entiers & des Hongres, étant mêlée avec leur fiente & leur piſſat, en donnent du meilleur & en plus grande quantité que les Jumens qui piſſent par derrière; deſorte que le meilleur fumier pour prématurer les fruits, eſt celui des Chevaux entiers, nourris avec des alimens ſecs, & qui ont toujours eu des litières de paille fraiche, parmi laquelle enſuite leurs crotins ont été bien mêlés. Ce fumier frais, & qui n'eſt point pourri, ſert à fertiliſer & a réchauſer la terre. On le met auſſi tout frais dans la terre dès le commencement du Printems, afin de produire par la chaleur qu'il communique au Fond, des fruits précoces. Il faut cependant bien remarquer, que le fumier de Cheval frais, étant naturellement chaud & léger, par la grande quantité de paille avec laquelle il eſt mêlé, eſt par cela même le meilleur fumier pour les plus fortes terres graſſes refroidies, qui par ce moyen ſe rechauſent beaucoup & deviennent plus légères, enſorte que le Soleil peut mieux y pénétrer. Mais on ſe ſervira de fumier de Cheval pourri pour fumer des Vergers & des Potagers, & principalement pour des terres légères & ſablonneuſes, parce que la chaleur en eſt déja diſſipée, & que ſes parties ſubtiles & nitreuſes ſont devenues plus huileuſes. Le meilleur fumier pour cet uſage eſt le fumier court & pourri de Cheval; de même que le fumier de Cheval, frais & long, eſt auſſi le

 meil-

meilleur pour prématurer les fruits; quoiqu'il doive toujours être mêlé avec de la paille, quand on veut l'employer utilement: au-lieu qu'on se sert du fumier de Vache tout simplement & sans aucun mêlange.

Le fumier de Mouton est bien plus chaud que celui de Cheval, mais pas si propre à fertiliser; d'un côté, parce que les pores de la paille, qui est trop brisée, ne retiennent pas ensemble les humeurs qui causent la grande chaleur, & de l'autre, parce que la paille est plus desséchée & moins humectée. Ce fumier contenant plus de parties subtiles de nitre que celui de Cheval, est plus chaud; c'est-pourquoi on l'emploie en plus petite quantité.

Le fumier de Cochon étoit regardé comme inutile chez les Anciens, à cause de sa chaleur; au-lieu que les Ecrivains modernes lui attribuent une vertu refroidissante, & pensent qu'il est d'un fort grand usage dans des Fonds arides, où les feuilles des arbres jaunissent & tombent avant la saison ordinaire dans l'Autonne. Je ne suis nullement étonné de ces qualités contraires du fumier de Cochon, parce qu'en Hollande on nourrit les Cochons avec de la lavure de tonneaux de bière ou de genèvre, ou avec du petit-lait, ce qui est rafraichissant, au-lieu qu'on les nourrissoit chez les Anciens avec des glands, qui sont échaufans.

Le Limon, la Boue, & le Limon mêlé avec de la fiente humaine, sont préférables, pour fumer, aux excrémens des Animaux; le prémier étant la graisse de la boue, est le plus propre pour tous les Fonds languissans, sur-tout pour les sablonneux, qui sont actuellement plantés d'arbres, ou qui doivent l'être. Quand le limon vient du dessus d'un Fond, qui n'est point sable, il contient assez de nitre pour produire, par le moyen de ses parties huileuses, une eau savonneuse suffisante, qui retient pendant un grand nombre d'années sa vertu productrice, & qui n'est pas échaufante, vu que ses parties nitreuses sont moins subtiles & plus huileuses: outre qu'à le considérer indépendemment de toute autre chose, il est une terre inculte, qui renferme toutes les qualités nécessaires pour produire: on peut suffisamment connoitre sa valeur à la vue, & même à l'attouchement; car le limon qui est gras, noir & sans coquillages, s'attache fort peu à l'écope quand on le remue, au-lieu que celui qui est moins gras s'y attache davantage en le remuant, & devient moins noir à mesure qu'il se sèche: encore le meilleur limon ne garde-t-il pas seulement sa noirceur en se séchant, mais il est aussi plus doux & plus gras à l'attouchement. De tel limon mêlé avec du sable & du fumier de Vache, répandu ensuite sur des paturages & sur des champs à faucher, est

d'un fort grand uſage, mais il ne ſauroit ſervir de nourriture aux arbres; car, par le moyen de ce fumier, l'herbe croît non ſeulement plus vigoureuſement, mais elle eſt auſſi plus nourriſſante, & donne même au laitage des Beſtiaux un goût plus doux & plus gras.

La boüe de Pavé, compoſée de toutes ſortes d'ordures, parmi laquelle il y a beaucoup de crotin de Cheval, eſt dans les Païs où il y a peu de Canaux, un fumier qui approche de la compoſition du limon & de la fiente humaine, deſorte qu'on l'emploie de la même manière; mais en Hollande on ne ſauroit regarder comme du fumier la boue des rues, parce que ces rues ſont continuellement nétoyées avec l'eau des Canaux, dans leſquels on jette toutes les ordures, qui s'y transforment en limon.

Les feuilles d'arbres pourries, & la pourriture de toute ſorte de plantes vertes, ſont le fumier le plus naturel pour chaque plante dans ſon eſpèce; les feuilles des arbres les plus épaiſſes & les plus graſſes en croiſſant, ſont auſſi, lorſqu'elles viennent à pourrir, le fumier le plus précieux; par conſéquent les feuilles d'Aunes, & après elles, celles des Ormes ſont les meilleures; & les plus mauvaiſes ſont celles des Tilleuls & des Saules. Cette verdure & ces feuilles pourries font une terre fort légère, très propre pour des plantes qu'on cultive dans des Pots ou ſur des Couches.

Le Tan conſiſte dans des écorces de petites branches vigoureuſes ou d'arbriſſeaux de Chêne, qui, après avoir ſervi à apprêter des peaux, & lorſqu'il vient d'être tiré de la cuve, eſt d'un jaune rouſſâtre, mais il devient enſuite noir par ſa propre chaleur. Le Tan frais eſt le meilleur moyen pour fertiliſer, conſervant longtems une chaleur tempérée, propre pour des plantes qu'on cultive dans des Pots, & qu'on y enterre ſous des vitres. Il faut avoir ſoin que le Tan reſte humide, & qu'il ne ſoit pas couvert par la terre, ſans quoi on éteindroit ſa chaleur, à moins qu'il ne fût entaſſé en grande quantité. Il eſt encore d'un très bon uſage pour ſervir de défenſe contre le froid, pourvu qu'il ſoit un peu pourri, & principalement quand on le met ſur des Melonnières & des Carreaux qu'on arroſe à cauſe de la chaleur; parce que l'eau, par ce moyen, y pénètre beaucoup mieux, ſans ſe perdre par les côtés: de plus à meſure que le Tan ſe conſume, il ſe transforme en une bonne terre, mais qui a le défaut d'être fort ſujette aux Vers, & d'attirer des Fourmis.

La verdure qui croît dans l'eau eſt un fumier que les Tourbiers trouvent faire un très bon effet dans leurs Vergers & dans leurs Potagers; mais qui n'eſt pas à beaucoup près ſi bonne dans des terres ſéches & élevées: la meilleure, la plus graſſe, & celle qui a le plus de ſubſtance, a par deſ-

ſous très peu de petites racines viſibles: celle qui a beaucoup de ces petites racines eſt appellée verdure d'eau à queue; cette dernière eſt plus mince, de la figure d'une écaille de poiſſon, elle s'afaiſſe beaucoup, & contient très peu de vertu ou de graiſſe quand on la remue; de même que la mouſſe d'eau qui ne ſe conſume preſque point, mais qui ne ſert à d'autre uſage qu'à couvrir contre la chaleur deſſéchante du Soleil, les jeunes arbres nouvellement plantés. Cette verdure cependant produit des effets ſurprenans à l'égard des Pois qu'on cultive dans des Fonds bas & ſulphureux; mais pour s'en ſervir en guiſe de fumier dans des terres plus ſéches, il faut que cela ſe faſſe dans l'Autonne, afin que les pluies en la faiſant pourrir, la rendent d'un bon uſage.





LIVRE SECOND.

CHAPITRE I.

Remarques générales concernant la crue des Arbres & la manière de les cultiver.

Avant que de paſſer à la manière de cultiver les arbres, & à leurs différentes eſpèces, il eſt néceſſaire d'avertir que l'influence de l'air ſur les Plantes y produit de grandes diverſités, ſelon ſa température, étant entierement différent ſur des montagnes, des terres unies & découvertes, des vallées, des bois plantés avec des arbres fort ſerrés ou fort éloignés les uns des autres, comme cela eſt décrit fort amplement dans le *Chap. IV. de la ſeconde Partie du Livre I.* Quoique nous ignorions, quelle diſpoſition de particules aériennes eſt le plus à rechercher & le moins nuiſible pour nous, il paroit cependant par une expérience journalière, que toutes les plantes qui croiſſent dans des Climats différens, étant affectées par des changemens d'air, de Soleil, de pluie, de vent, &c. font du bois plus dur & plus vigoureux, quoiqu'elles ne pouſſent pas ſi vite: c'eſt pour cela que les arbres fruitiers, plantés de cette manière, donnent des fruits plus petits, mais plus agréables, plus ſolides & plus nourriſſans, & par cela même bien meilleurs que ceux que portent des arbres qui ſont placés dans des endroits plus ombragés, où l'air eſt moins varié, & où ils ſont plus expoſés à des rayons reflêchis. Cela fait voir que toute ſorte de plantes ont beſoin d'un air libre & dégagé, & que l'on ne doit défendre l'entrée au vent qu'autant qu'il leur eſt nuiſible par ſa violence. Il ne faut pas non plus leur communiquer artificiellement plus de chaleur, qu'elles n'en ont beſoin pour la maturité de leurs fruits; ce qui varie ſelon la diverſité des fruits, les uns en ayant plus de beſoin, & les autres moins. C'eſt encore ainſi qu'une plante croitra beaucoup mieux en plein air qu'une autre, & pourra moins ſouffrir les injures du vent; ce qui fait que les unes pouſſent vigoureuſement ſur les montagnes, les autres ſur des terrains unis, & les troiſièmes dans des vallées. Les arbres en général ne veulent pas être plantés dans des endroits trop reſſerrés, ou trop expoſés à l'ardeur du Soleil; car après les

avoir ainſi plantés, on trouvera que le bois des arbres ſauvages ne ſera pas ſeulement plus mauvais, moins compacte & moins dur, mais auſſi qu'il ne vivra pas ſi longtems; c'eſt ce que prouve par-tout païs le bois planté trop près à près: au-lieu que la même eſpèce d'arbres crus dans un air plus ouvert, & expoſés de tous côtés au vent & à la pluie, vivent beaucoup plus longtems. C'eſt auſſi pour cette raiſon que les fruits des arbres de haute tige ſont meilleurs & plus agréables, que ceux des arbres nains, parce que ceux des grands arbres ſont plus affectés, & que les humeurs aqueuſes montant plus haut, ſont plus mêlées & plus changées: quoique ſi les humeurs néceſſaires pour nourrir ſuffiſamment les fruits, doivent s'élever juſqu'à des branches trop étendues, ces fruits ſeront à coup ſûr moins agréables & plus inſipides, comme cela ſe remarque ſouvent à des Vignes qui s'étendent au long & au large, à des Noyers, Pommiers, Poiriers, & tels autres arbres fruitiers. Les fruits des arbres nains plantés en plein vent, ſont pareillement meilleurs, que ceux qui croiſſent contre des cloiſons ou des murailles; c'eſt-pourquoi on ne doit pas planter contre des murailles, des arbres qui peuvent porter en pleine terre des fruits juſqu'à une parfaite maturité: & l'on ne donnera point auſſi plus de chaleur à ceux qui ont beſoin d'être plantés contre ces appuis, afin qu'ils puiſſent porter leurs fruits juſques à la maturité, qu'autant qu'il leur ſera néceſſaire. Bien plus les arbres fruitiers plantés en pleine terre ne ſont pas ſeulement meilleurs, mais les herbes & les légumes, & même les fleurs qu'on ſeme pendant l'Eté ſont plus belles, ont des couleurs plus vives & une odeur plus agréable, quand elles ſont ainſi expoſées, que lorſqu'elles croiſſent ſur des couches, au pied d'une cloiſon, ou à l'ombre.

Après avoir fait attention à la température de l'air, il faut paſſer à la nature des Fonds dans leſquels on a deſſein de planter les arbres: mais comme nous ne connoiſſons que peu ou point les cauſes de ce qui exiſte, il eſt difficile d'indiquer des remèdes propres à empêcher les maladies des arbres, & la perte des plantes, & cela d'autant plus encore que quelque bons que paroiſſent ſouvent les Fonds, il y a ſouvent parmi la terre un mêlange pernicieux, qui eſt contraire aux propriétés des plantes qu'on y a miſes, & qui échape à nos recherches, ce qui fait que certaines plantes viennent beaucoup mieux naturellement, que lorſqu'elles ont été plantées ou ſemées par les mains des hommes. On trouve encore que certaines plantes ne croiſſent pas d'une même manière, quoique plantées dans le même Climat & dans des Fonds qui pa-

paroiſſent être les mêmes, & qui ne ſont éloignés les uns des autres que de très peu de lieues: l'une a dans un Fond des parties plus compactes & plus étroitement jointes que dans l'autre. Il arrive de plus que les arbres meurent ſubitement, quelquefois auſſi d'une maniere lente, quoique dans le fort de leur crue; ou bien que la même choſe arrive annuellement à des rejettons vigoureux, comme auſſi aux branches, par une eſpèce de gangrène, ou une diſtillation de gomme; & cela ſans qu'on puiſſe l'attribuer à aucune cauſe viſible: cela va même ſi loin, que la même eſpèce d'Arbres mourra chaque fois qu'on la plantera dans la même place qui a été occupée par ceux qui ſont morts; malgré tous les ſoins poſſibles qu'on a pris pour le prévenir; comme de faire arracher les vieilles racines, en purger la terre, de faire fouiller la place fort profondément, & juſqu'à une grande diſtance, la laiſſer expoſée à l'air pendant un long eſpace de tems, & d'y porter enſuite de la terre fraiche, qui n'a jamais ſervi, au-lieu de celle qu'il y avoit: tandis qu'une autre ſorte d'arbres, plantée au même endroit très négligemment, y croitra vigoureuſement, ſans eſſuier aucune maladie: on remarque cependant que la même eſpèce d'arbres n'eſt plus ſujette à de telles maladies, pourvu qu'ils ſoient plantés ſeulement à une très petite diſtance de l'endroit où les autres ſont morts; ce qui me fait conclurre, que les Fonds, quoique voiſins, ne contiennent pas également & partout un mêlange de telles parties contraires. Il ſe peut pourtant bien, que ces maladies viennent de tout autres cauſes qui nous ſont inconnues, ſurtout quand des arbres fruitiers ont été entés ou gréfés ſur des Sauvageons qui leur ſont contraires; ce qu'on ne ſauroit découvrir aujourdhui, à cauſe de la manière de cultiver qui eſt en uſage, puiſque la même ſorte de ſemence ne produit pas toujours les mêmes fruits; car les mêmes pepins de Pommes & de Poires produiront indifféremment des fruits aigres & doux, des fruits d'Eté & d'Hiver: il en eſt de même des autres fruits, dont les Sauvageons ont été entés ou gréfés, avant qu'ils n'ayent porté des fruits: deſorte que, pour en être bien aſſuré, il faut avoir vu leurs fruits avant ce tems-là. Quand il arrive que les cimes, d'ailleurs vigoureuſes, des jeunes arbres meurent, on peut quelquefois encore les ſauver, en les tranſplantant à une petite diſtance de l'endroit où ils étoient: au-lieu qu'il n'y a plus rien à eſpérer de la part des jeunes arbres qui diſtillent de la gomme, non plus que de ceux qui ſont ſujets à ſe gangréner; deſorte qu'on ne ſauroit mieux faire que de les abatre & de les bruler, & de planter enſuite une autre ſorte d'arbres à leur place.

Il

Il y a encore des arbres de différentes eſpèces, qui plantés à la place d'autres, ne croiſſent pas comme il faut, mais qui meurent tout d'un coup ou en languiſſant. C'eſt ce qui arrivera, quand on aura planté un Prunier à l'endroit où il y a eu un Poirier. On voit ſouvent que deux arbres de différentes eſpèces, plantés fort près l'un de l'autre, meurent tous les deux de langueur : on remarque auſſi que l'un d'eux meurt, dans le tems que l'autre pouſſe comme il faut, quoiqu'ils pouſſent l'un & l'autre vigoureuſement : ce qui fait croire qu'ils ont des qualités reſſemblantes ou contraires entre elles : ce que je ne ſaurois adopter, parce que je poſe en fait que les arbres plantés près l'un de l'autre, & qui croiſſent vigoureuſement, ont des pores de differente ſtructure, qui ont beſoin de diverſes ſortes de nourriture, & qui la tirent de la terre, qui dans cet endroit en eſt ſuffiſamment pourvue ; que c'eſt-là la raiſon pourquoi les Vignes & les Figuiers, les Ormes & les Saules, plantés près les uns des autres, pouſſent ſi vigoureuſement : cependant ceux-ci ſont réellement contraires entr'eux, quoiqu'on prétende qu'ils ſe reſſemblent, & qu'on diſe le contraire des autres. Mais je crois, lorſqu'il arrive que des arbres plantés à la place d'autres ne pouſſent pas, ou que deux arbres plantés trop près languiſſent, ou que l'un continue de croître & que l'autre meure ; je crois, dis-je, pouvoir démontrer, que les racines de ces arbres ayant une même ſtructure de pores, ont beſoin des mêmes parties nourriſſantes pour leur ſubſiſtance : deſorte qu'il n'eſt pas étonnant que la terre refuſe de nourrir un tel arbre, dans le même endroit ou un arbre de la même eſpèce eſt mort de langueur, & qu'on a enſuite arraché. Ce qui leve auſſi la difficulté, c'eſt qu'on voit périr enſemble les deux arbres ; car dans ce cas les parties requiſes pour la nourriture ont été épuiſés dans cette terre, ou bien elles n'y ont jamais été mêlées : ou bien encore la terre n'a pas dans cet endroit des conduits faits comme il faut pour y retenir les parties qui doivent ſervir de nourriture. Il peut arriver auſſi que les racines vigoureuſes d'un certain arbre, tirant à ſoi de la terre la nourriture requiſe, en prive par cela même celui qui a des racines moins bonnes ; ce qui fait que l'un croitra à ſouhait, dans le tems que l'autre périra. On n'ignore pas au reſte que l'If, les Aunes & les Saules épuiſent extrêmement la terre, ce qui n'empêche pas que toutes ſortes d'autres plantes ne viennent fort vigoureuſement dans les Fonds où l'on a détruit ces arbres.

Afin donc que l'on ait le plaiſir de voir pouſſer toute choſe à ſouhait, il faut ſavoir quelles plantes il eſt bon de planter ou de ſemer dans le voiſinage-

ge

ge ou dans l'éloignement les unes des autres : il eſt très néceſſaire auſſi de bien connoître les Fonds, & de ſavoir quelles plantes y peuvent croître le mieux, & quelles ſont celles qui n'y viennent pas ſi bien; c'eſt à quoi l'on doit ſur-tout bien prendre garde à l'égard des terres graſſes, marécageuſes & ſablonneuſes, afin que les plantes, chacune ſelon ſon eſpèce, n'y croiſſent pas ſeulement d'une manière plus vigoureuſe, mais auſſi qu'elles y produiſent de plus belles fleurs & de meilleurs fruits. Pour y réuſſir, il faut auſſi les planter plus haut ou plus bas, au-deſſus de l'eau, chacune ſelon ſa qualité.

Parmi les plantes on en trouve qui viennent naturellement de ſemence, & qui n'ont pas beſoin d'être taillées ou tranſplantées; qui croiſſent même mieux ſans aucune culture dans les Bois, que celles que les hommes cultivent avec tout le ſoin poſſible; encore dans ce dernier cas, l'ignorance & la négligence feront-elles cauſe qu'elles s'abâtardiront davantage, quoiqu'on puiſſe quelquefois les faire changer à leur avantage. Quand il arrive que les Pins & les Sapins, qui pouſſent naturellement d'une manière droite & en pointe, vers le haut, aquièrent contre leur nature & ſans être cultivés deux ou trois tiges, on peut, pourvu qu'on s'y prenne à tems, y remédier par une culture convenable, qui conſiſte à arracher les rejettons ſuperflus, avant qu'ils ne deviennent ligneux. Il faut auſſi ſe conduire, dans tous les cas qui concernent la manière de cultiver les plantes, de telle façon qu'on n'agiſſe pas ſeulement ſelon leur nature & leurs proprietés, mais auſſi qui puiſſe nous mener au but qu'on ſe propoſe: c'eſt-pourquoi on cultivera d'une autre manière les mêmes arbres qui ſont deſtinés à former des haies tondues, que ceux qui le ſont pour du bois de charpente ou à bruler: ce qui étant négligé, on fait un tort conſidérable aux uns & aux autres.

Les arbres ſauvages qui ſont deſtinés pour le travail & pour bruler, ſouffrent ſouvent beaucoup lorſqu'on les tranſplante; car il eſt très nuiſible de tranſplanter ſouvent les vieux & les gros, parce qu'à chaque fois leurs pores ſe rétréciſſent, ce qui empêche la circulation de la ſeve: il eſt encore impoſſible de les arracher ſans nuire aux racines, qui ſouvent leur ſont néceſſaires, & jamais ſans rogner leur racine droite: outre que les racines ſont ſujettes à ſe reſſerrer dès le moment qu'elles ſont expoſées à l'air, ce qui fait que tant les racines minces que les chevelues ne ſont plus propres à prendre leur crue, & qu'on eſt obligé de les couper auſſi bien que les groſſes racines qui ont été endommagées, ſans quoi elles ſe pouriſſent, ce qui cauſe aux racines dont celles-ci ſont ſorties, un tort conſidéra-

rable, retarde la crue, & resserre davantage les pores du tronc. Comme les branches qui sont sorties du tronc par dessus la terre, attirent la sève que les racines leur envoient du fond; il faut à mesure que ces racines ont été coupées & rognées, que les branches latérales d'en-haut le soient aussi: la blessure que causera la taille des racines & des branches des côtés, ne se guérira cependant pas sans produire de la confusion dans la disposition des pores, ce qui fait que la racine droite ne croît plus dans la suite si bien vers le bas, & qu'elle aquiert plus de racines latérales; que les arbres ne croissent pas si fort en pointe, qu'ils ne tiennent pas si ferme en terre, lorsque cette dernière, étant plus remuée par le vent, se fend & expose les racines à l'air, ce qui empêche leur crue, au-lieu que si on les laissoit en leur place, ils ne cesseroient pas de croître également.

Il est cependant à remarquer d'un autre côté, prémierement que les arbres qui viennent de semence, ne sont pas toujours d'une même espèce, puisque la même semence en produit de différentes sortes, comme cela paroit par les Chênes, les Hêtres, les Frênes, les Aunes, les Ormes, les Tilleuls, &c. ce qui fait qu'on doit varier la manière de les cultiver, & principalement à l'égard de ces espèces dont la semence produit une plus grande variété d'espèces bâtardes, comme sont les Tilleuls qui ont de petites & mauvaises feuilles de Bouleau, & les Ormes qui donnent le plus généralement des feuilles d'Ypreaux fort fines. Après avoir fait cette découverte, j'ai fini mes recherches sur les espèces bâtardes des plantes, voyant qu'elles s'augmentent de tems en tems en nombre. Il arrive de l'autre, que les arbres qui poussent des racines droites, & qu'on n'a pas transplantés, pénètrent en peu d'années, dans nos terres basses, jusques à l'eau, ce qui les fait pourrir. Ayant fait une exacte attention à tout cela, je trouve que le meilleur parti qu'il y ait à prendre, c'est de transplanter & de cultiver les arbres dans les endroits où ils doivent rester, de la même manière que le font les Jardiniers: savoir, de prendre, pour transplanter, des petits arbres qui sont venus de semence, qui ayant été en terre pendant une année, sont dans la seconde année de leur crue. Ces Sauvageons, quand on les transplante, doivent être coupés jusques à terre, afin qu'ils fassent une tige plus droite, & que l'année d'après ils poussent de fortes racines: c'est ainsi qu'on traite les Chênes, les Ormes, les Hètres, &c. mais on ne coupe point les Pins, les Sapins, les Aunes, &c. Il faut aussi que les Tilleuls transplantés, lorsqu'ils étoient fort jeunes, soient attachés en droite ligne à

une

une perche posée en terre; en prenant bien garde que cette perche soit posée du côté de la cavité de la tige, & non pas du côté de sa convéxité, comme font les ignorans; ce qu'on doit observer généralement à l'égard de tous les arbres, qu'on se propose de faire croître, par la ligature, droits & sans courbure.

Quand on prend, pour transplanter, des arbres qui sont plus vieux & qui ont un plus gros tronc, on trouvera, que restant plus longtems sans croître, leurs pores ne se resserrent pas seulement davantage, mais aussi qu'ils ne poussent pas des racines assez fortes pour résister à de violentes tempêtes; ce qui oblige très souvent à mettre un pilier contre, ce que bien des gens n'approuvent pas, comme étant nuisible à la crue. J'ai trouvé cependant qu'un tel arbre croît fort bien ainsi, jusqu'à ce qu'il ait de fortes racines, pourvu que le pilier soit fiché en terre à une certaine distance, qui permette de mettre de la paille entre l'arbre & lui, pour empêcher qu'il ne blesse l'écorce: il faut qu'il soit lié avec une forte ligature, de manière qu'il ne puisse être ébranlé. Mais il faut toujours prendre garde que l'arbre ne frotte point contre le pilier, & qu'il ne soit pas si fort comprimé, que le tronc même ait de la peine à grossir; car dans ce cas, il arriveroit que cette pression, empêchant la sève de monter au-dessous de la ligature le long de l'écorce intérieure, feroit moins grossir le tronc dans cet endroit, & davantage au-dessus de la ligature; au-lieu que si on empêche cette pression, les humeurs circulantes & continuellement agitées, feront grossir d'une manière uniforme tout le tronc. On maltraite encore les arbres sauvages, quand on coupe la branche de la tige; ce qu'on fait assez souvent aux Ormes, aux Ypreaux, aux Chênes, aux Tilleuls, aux Peupliers, & autres. Cela cause dans le tronc une confusion qui empêche la circulation des humeurs, d'où il arrive que les arbres ne croissent pas si fort en pointe, qu'ils poussent plus de branches à couronne, & qu'ils ne deviennent pas si grands: outre cela jamais le bois ne se réunit ensemble dans le milieu de l'arbre, à l'endroit où il a été coupé; ce qui fait que le bois des vieux arbres ainsi coupés, n'est jamais si fort que celui dont les pores continués en longueur sont sans aucune confusion. Je ne disconviendrai pas cependant qu'il est nécessaire de couper les branches à couronne de certains vieux arbres, pour les faire reprendre plutôt, & pour leur faire pousser des branches nouvelles avec plus de vigueur; parce que les racines de tels arbres fort hauts ne sont pas capables de pousser à une telle élévation la sève ou les parties nourrissantes, d'où il arrive que les rejettons de leur cime meurent souvent,

vent, ou du moins, ſont fort tardifs à croître. Le ſeul moyen de prévenir ces inconvéniens, c'eſt de mettre à leur place de jeunes rejettons venus de provins, couchés en terre, ou de ſemence de deux ou trois ans, leſquels il faut couper juſqu'à terre en les tranſplantant.

Les arbres en croiſſant font un circuit, il arrive cependant fort rarement que leur centre ſoit celui de ce circuit, parce que leurs pores ou leurs petits tuyaux ſont toujours plus ouverts vers le Midi; ce qui fait auſſi que leur bois n'eſt pas ſi dur de ce côté que de celui du Nord: on aura ſoin, pour cette raiſon, en tranſplantant des arbres dont le rejetton de la tige n'eſt pas rogné ni coupé, de les mettre à l'égard du Soleil dans la même expoſition, où ils étoient avant qu'on les tirât de terre, ce qui les fera croître en moins de tems, & fera auſſi de plus beaux arbres: & ce qui prouve que cela eſt néceſſaire, ce ſont certains Poiriers, Neſliers, Chateigniers, & autres arbres qui ſont courbés, montrant par-là qu'ils ne ſont pas placés dans une bonne expoſition à l'égard du Soleil, ſe portant naturellement à reprendre celle où ils étoient auparavant.

Quand on a une fois arraché les arbres ſauvages, il faut les tranſplanter le plutôt poſſible; car plus l'air deſſèche les humeurs des racines, ce qui reſſerre les pores, plus les arbres auront de peine à croître: il faut ſur-tout bien prendre garde qu'ils ne ſe gelent, ce qui les deſſèche encore davantage, & épaiſſit les humeurs des pores, d'où il arrive qu'elles ſont dans la ſuite hors d'état de recevoir & de diſperſer les ſucs néceſſaires; ce qui eſt non ſeulement nuiſible, mais auſſi très ſouvent mortel pour eux, & principalement quand il s'agit d'Ypreaux, Ceriſiers, & autres.

Pour empêcher que les arbres, qu'on doit recevoir d'un endroit éloigné, ne ſe deſſèchent ou ne ſe gelent, on aura ſoin d'envelopper les racines, (& quand on feroit la même choſe à l'égard du tronc entier, il n'en ſeroit que mieux), de paille, ou de mouſſe; après cela de faire gonfler & étendre dans l'eau leurs racines & les pores reſſerrés, avant que de les mettre en terre; ce qui eſt ſur-tout très bon quand les racines ont été tant ſoit peu gelées. Il faut de plus couper les racines chevelues, qui ont été bleſſées, & qui ne ſont bonnes à rien. Les racines qui ne valent rien, ſont celles qui n'ayant pas crû comme il faut, ſe compriment les unes les autres, qui ont par enbas des excroiſcences, qui ſont minces, retirées, & noires. C'eſt ordinairement en tirant les arbres de terre, qu'on bleſſe les racines. Il faut bien prendre garde auſſi, en taillant les racines,

nes, que la coupe soit oblique, & cela de telle façon que l'entaille aille en enbas dans la terre. Voyez, pour ce qui concerne de plus la manière de planter & de cultiver les arbres, le *Chapitre V.* de ce Livre.

La manière de cultiver les arbres fruitiers & sauvages est tout-à-fait différente après qu'ils sont plantés: car tout ce qu'on fait à l'égard des prémiers, c'est dans l'espérance d'en retirer des fruits abondans & agréables; au-lieu qu'on s'attend de la part des autres à du bois vigoureux & de prix; c'est là le principal but qu'on se propose à l'un & à l'autre égard, après quoi suit la beauté des ornemens servans à récréer les yeux, ce qu'on peut bien se procurer de la part des arbres sauvages à couronne, mais non pas toujours de la part des haies sauvages, ni des arbres fruitiers; étant plus naturel de faire plus d'attention à la fertilité des derniers qu'à leur beauté, & plus à l'ornement des arbres, qui forment des haies sauvages, qu'à la valeur de leur bois.

Les arbres fruitiers, qui croissent avec vigueur & qui ont de bonnes racines, poussent plus ou moins de rejettons ligneux, à proportion de leurs propriétés & de la structure de leurs pores plus ou moins resserrés pour recevoir les humeurs renfermées, & pour les répandre de plus en plus par-tout. Et comme les apparences des boutons de fleurs ne se voient point, qu'après que cette sève ne monte plus si fort, & qu'elle ne circule plus en si grande abondance ni si promptement, il est nécessaire d'arrêter dans leur crue les rejettons ligneux, qui croissent trop vigoureusement, ce qui se fait en transplantant souvent les arbres, quand on les ente, qu'on les greffe, & qu'on les taille: c'est pour cela aussi qu'on ne les plante pas dans toute leur vigueur, & qu'on ne coupe pas leur couronne jusqu'au tronc, afin de modérer par-là la diversion des humeurs & les faire changer. C'est ce que confirment les arbres qui ont été entés ou greffés sur un petit tronc de Coignassier ou d'Epines, vu qu'ils ont du bois extrêmement compacte, & beaucoup de petites racines menues; desorte qu'au travers de leurs pores très serrés il ne passe pas une si grande quantité d'humeurs, mais elles sont plus mêlées; ce qui les rend bien plus fertiles, mais qui fait aussi que le bois de certaines espèces de ces arbres est frêle, sec, rempli de nœuds, & hors d'état de produire des fruits. Cela vient donc de ce qu'ils ne peuvent pas recevoir une juste quantité d'humeurs pour la production des fruits, leurs pores n'étant pas assez larges: c'est-pourquoi je desaprouve la coutume d'enter, de greffer, ou de greffer en approche sur des Coignassiers ou

des Epines, à l'exception cependant de quelques eſpèces, & je préfère de choiſir pour cela, des plants ſauvages, qui ont du rapport avec la qualité du fruit qu'on a deſſein d'enter deſſus : ces plants ſauvages pourront devenir, en les ſoignant comme il faut, très fertiles & de bons arbres, pourvu qu'on laiſſe à leurs humeurs aſſez de tems pour pouvoir circuler librement, juſqu'à ce qu'elles ne puiſſent plus s'évaporer en ſi grande quantité, & qu'elles ne ſoient plus ſi minces; ce qu'on pourra faire pareillement à des arbres qui pouſſent des rejettons ligneux fort vigoureux, ſi on les laiſſe croître ſans les tailler, parce qu'alors leurs humeurs ne ſont pas ſi ſujettes à s'exhaler, pouſſent par ce moyen des rejettons moins vigoureux à la vérité, mais meilleurs & en plus grand nombre, par les côtés, qui deviennent propres à porter des fruits, & produiſent des boutons & des feuilles en croix, qui ordinairement ſe changent l'année ſuivante en boutons à fleurs. C'eſt là la meilleure manière de faire venir tout naturellement des arbres en pleine terre, pour avoir avec le tems du bon bois, & des fruits délicieux; mais on eſt obligé de faire la taille d'Eté aux arbres en eſpaliers & aux nains, pour les arrêter par ce moyen dans leur crue, & parce qu'il ne leur convient pas d'avoir des jets ſi longs & ſi difformes. Comme il eſt très mauvais de laiſſer grandir trop ſubitement des arbres fruitiers, en laiſſant dès le commencement trop étendre les branches, on doit auſſi tenir pour une règle générale, qu'il ne faut faire produire des fruits à un arbre, qu'après qu'il a du bois vigoureux, car ſi on les retarde dans leur crue cela produit ſouvent de mauvais arbres, frêles, noués, & tout couverts de mouſſe.

Le Traité des jeunes arbres ſauvages à couronne ſe trouve dans le quatrième *Chapitre* ſuivant, à l'endroit où l'on parle des provins couchés en terre.

On ne coupera des vieux arbres ſauvages qui ont un tronc uni, en les taillant ordinairement, que les branches gourmandes & telles autres qui attirent trop la ſève à ſoi, & empêchent par-là la branche capitale de la tige de croître comme il faut, parce que la beauté & la valeur des arbres ſauvages conſiſtent à monter droit, n'ayant qu'un ſeul jet, d'où doivent ſortir les branches des côtés, pendant que ce jet capital continue à croître avec vigueur; ce qu'on empêcheroit en le rognant trop, parce que cela arrête la pouſſe, ſur-tout quand on les taille pendant l'Eté, & qu'on en coupe de trop groſſes branches. Cela paroit évidemment par les haies tondues, qui ne deviennent jamais de gros arbres,

com-

comme auſſi par ceux auxquels on a coupé les groſſes branches.

Il faut bien faire attention, quand on coupe les branches gourmandes, à la pouſſe vigoureuſe des arbres & à leur groſſeur; car quand ce ſont des arbres qui groſſiſſent beaucoup, il ne faut jamais couper ces branches près du tronc d'une manière unie, car il arrive ſouvent, en le faiſant ainſi, qu'il ſe forme à l'endroit de la cicatrice, une cavité qui avance vers l'intérieur, & que l'arbre a beaucoup de peine à recouvrir en groſſiſſant. Pour prévenir cela, il faut couper les branches à un pouce de largeur du tronc, & couvrir tout d'abord avec quelque ſorte de graiſſe la bleſſure, ce qui empêche l'introduction de l'eau & de l'ardeur du Soleil.

Il paroit par l'Orme, que chaque branche tire ſa nourriture de ſa racine qui eſt ſous terre, & que cette racine correſpondante à cette branche, eſt étouffée par la ſève, quand on taille cette branche ſupérieure; car en l'abattant, on trouvera que les racines correſpondantes aux groſſes branches coupées ſont mortes. Cela paroit auſſi par les Sapins & les Pins, qui meurent toujours dès qu'on leur enlève leurs couronnes ſupérieures; & l'on remarque auſſi ſouvent la même choſe à de vieux Poiriers, Pommiers, Pêchers, & pluſieurs autres arbres. Il y a cependant des arbres, qui ſe renouvellent au contraire, par cela même qu'on les prive de leurs branches, qui attirent trop la ſève, & qu'ils pouſſent des branches vigoureuſes par le tronc, comme on le voit par les Aunes, les Frênes, les Noizetiers, les Vignes, &c.

Toute ſorte d'arbres croiſſent dans un certain ſens, ſelon lequel quand il ſont jeunes, ils ſe laiſſent plier facilement ſans ſe rompre; ſi on les plie ou ſi on les tord contre ce ſens, ils ſe rompent ou s'affoibliſſent. C'eſt ce qu'on voit le mieux quand on lie avec de l'Oſier, lequel ſe rompt, ou ſe détache de lui-même, s'il n'eſt pas tourné de la gauche à la droite, ſelon le cours du Soleil.

Le vieux bois qui n'eſt pas fléxible, eſt le meilleur pour du gros ouvrage & de longue durée; mais le fléxible vaut mieux pour réſiſter pendant un court eſpace de tems à de violens efforts, parce qu'il eſt élaſtique, ou bien parce qu'il reprend ſa forme après avoir cedé: c'eſt-pourquoi les Saules plians, de même que les Peupliers, ſont meilleurs pour ſervir de défenſe contre le vent, que les Chênes ou les Hêtres.

CHA-



CHAPITRE II.

Des Arbres & des Herbes, tant sauvages que cultivés, & de leurs genres, &c.

LEs Auteurs réduisent les plantes à quatre genres en général, comme Arbres, Arbrisseaux, Epines & Herbes: ils donnent aux trois prémiers le nom d'Arbres, parce qu'ils poussent plus ou moins de jets solides de leurs racines: ils appellent le quatrième, Herbes, parce qu'elles ne deviennent pas si solides, & qu'elles ont de petites branches plus molles; mais quoiqu'il y en ait parmi ces derniers (lesquels toutefois ne parviennent pas à la même hauteur, ni à la même grosseur que les autres arbres), qui croissent de la même manière que les Arbres, les Arbrisseaux, & les Epines, il me paroit qu'on devroit les ranger tout au plus sous deux différentes classes, savoir les Arbres & les Herbes, qu'on peut diviser ensuite en plusieurs espèces moins générales.

On appelle Arbres, les plantes qui aquièrent naturellement & dans le fort de leur pousse, une ou plusieurs branches solides; c'est-pourquoi la Sauge, le Thim, le Romarin & leurs semblables sont comptés parmi les arbres.

Les Herbes sont ces plantes qui naturellement & dans le fort de leur crue, ont des branches tendres, foibles & molles, qui ne sont pas ligneuses, quoiqu'on pourroit en prolongeant artificiellement la vie à plusieurs d'elles, les faire transformer en bois, comme les Violiers, les Oeillets, les Fleurs de la passion, &c. Il y en a aussi qui en mourant aquièrent une ou plusieurs branches solides, comme les Mauves, les Artichots, & la plupart des Chardons, lesquels cependant doivent être tous rangés parmi les herbes & non parmi les arbres.

On distingue de plus ces deux genres, chacun séparément, en cultivés & sauvages. J'appelle cultivés ceux qui produisent des fruits nourrissans, agréables au palais, ou rafraichissans, au nombre desquels je comprens aussi ceux dont les feuilles servent à assaisonner les mêts & les sauces, comme le Laurier, le Romarin, la Sauge, le Thim, &c. Les sauvages sont ceux qui ne produisent point de tels fruits.

La plupart de ces deux sortes d'arbres cultivés & sauvages se soutiennent par eux-mêmes: il y en a cependant qui ne se soutenant pas ainsi, ram-

rampent, parmi lesquels il y en a aussi qui, liés à une perche, montent fort haut, comme la Vigne parmi les cultivés; parmi les sauvages, le Chevrefeuille, & comme font toutes les autres sortes de Lière. Les herbes rampantes & cultivées sont les Melons, les Concombres, les Citrouilles & les Fraises. Ceux qui croissent ramés sont les Haricots, & les Pois. Il y en a aussi parmi les sauvages de plusieurs sortes, qui se fortifient par la ligature & qui montent fort haut.

La distinction moins générale des Arbres, est en Arbres, Arbrisseaux, & Epines.

L'Arbre est une plante, qui monte naturellement ou avec très peu de soin en en-haut, par un tronc dur & droit, du moins plus haut qu'un homme, & qui s'étend ensuite par le moyen des branches qu'il pousse en guise de bras en montant. On en trouve parmi ceux-ci qui poussent naturellement une seule tige fort droite, d'où sortent les branches des côtés, comme les Pins, les Sapins, les Cyprès, & les Cedres. On en trouve d'autres qui deviennent naturellement fort hauts & fort gros, mais pas si pointus; quoiqu'une espèce pousse naturellement un tronc plus haut que l'autre, avant que les branches de la couronne ne sortent par les côtés: il y en a aussi dont les branches de la couronne s'étendent plus vers les côtés ou vers en-haut. Les Ormes en font foi, puisque leur troncs ne croissent pas si haut sans pousser des branches, & que leurs branches de la couronne croissent plus vers en-haut, que les Chênes, qui ont de plus grands troncs, & dont les branches de la couronne sont plus droites aux côtés. On met aussi au nombre des grands arbres, les Aunes, les Bouleaux, les Frênes sauvages, quoiqu'ils n'aient pas beaucoup de branches étendues au loin, mais des troncs fort gros, & qu'ils ne croissent pas en hauteur comme les Trembles, les Peupliers, les Chênes, les Frênes, les Hêtres, les Ormes, les Ypreaux, les Tilleuls, les Chateigners sauvages, les Saules, &c.

Les Arbrisseaux n'ont pas les troncs si gros que les arbres: ils ont aussi souvent plus d'une branche, parce qu'il en sort souvent plusieurs de leurs racines: leurs troncs & leurs branches à couronne sont naturellement ligneux, & vivent fort longtems. On ne doit pas mettre au nombre de ceux-ci ceux qui restent défectueux par accident, ou qui par une culture particulière restent fort bas & fort minces; puisque sans cela ils deviendroient de fort grands arbres.

Les Ronces ou les Epines consistent en plusieurs branches ligneuses, qui naissent de leurs racines, & qui ne s'élèvent que très peu. Il y en a

a de deux ſortes, qu'on peut réduire à deux claſſes, ſavoir celles qui vivent peu, & celles qui vivent plus longtems. Je mets au nombre des dernieres les Vignes & le Lière: au nombre des autres les Mûres ſauvages & le bois de Regliſſe; quoiqu'il ſoit douteux, ſi ce dernier doit être mis dans la claſſe des arbres.

Pluſieurs de ces Arbres, Arbriſſeaux, Epines ou Ronces, ſe dépouillent annuellement de leurs feuilles, peu de tems les uns après les autres, & d'une manière fort reconnoiſſable; c'eſt ce que font pareillement les arbres qui n'ont point de feuilles pendant l'Hiver, au-lieu que ceux qui verdiſſent en tout tems, ne les perdent pas d'une manière ſi viſible & ſi prompte.

Les Herbes ſont naturellement de même, mais il y a plus de différence entre elles; y en ayant quelques-unes qui n'ont point de tige ou de ronces, mais uniquement de petites branches longues & garnies de feuilles qui produiſent les fleurs & la ſemence.

Parmi ces deux genres d'Arbres & d'Herbes on en trouve qui ſont de ſexe différent, & par conſéquent du ſexe maſculin & féminin; ils croiſſent cependant pour la plupart les uns & les autres préciſément de la même manière: c'eſt ainſi que tous nos Arbres fruitiers & les herbes nourriſſantes, qui produiſent des fleurs & des fruits ſont tout à la fois de l'un & de l'autre ſexe. Ces plantes, à ce que l'on dit, ne portent point de fruits à leur maturité, à moins d'avoir reçu de la ſemence virile, laquelle eſt très viſible dans les queues de Chats ou Emouchettes qui ſont aux Noizetiers; mais beaucoup moins dans les fleurs mâles, qui n'ont pas par deſſous, près de la tige, une tumeur, ou qui ne ſont pas prêtes à produire du fruit, & il arrive très ſouvent qu'on voit ces fleurs mâles à d'autres branches qu'à celles où l'on trouve les femelles ou les fleurs. Il y a cependant auſſi des plantes qui portent les fleurs mâles ſur les mêmes branches des fleurs femelles. Mais je trouve une difficulté à l'égard de la néceſſité de cette conjonction de la ſemence virile pour l'accroiſſement des fruits; ſavoir que je vois que la fleur du Figuier ſe noue dans l'intérieur du fruit, & que le fruit ſort de l'écorce ſans aucun ſigne viſible de bouton; dont je puis à mon avis conclurre, que dans ce cas cette conjonction ne peut pas avoir lieu: il en eſt de même des Mûres qui ſont beaucoup plus abondantes, quand on n'y apperçoit point d'émouchettes, dans le tems qu'on en trouve à peine aux Mûriers qui en ſont fort remplis: qu'il y ait cependant des arbres & des herbes de ſexe maſculin & féminin, cela ſe voit aux arbres qui donnent de la ſemence, com-

comme les Frênes, les Tilleuls, &c. & parmi les herbes, au Chanvre, au Lin, & aux Epinars, &c.



CHAPITRE III.

Du tems auquel les Arbres croiſſent & vivent ſelon les Saiſons. Qu'une mauvaiſe culture & une trop grande fertilité peuvent racourcir leur vie.

LEs Plantes vivent plus ou moins longtems à proportion de leurs propriétés, & de la qualité des Fonds: leur vie peut être racourcie par des cauſes connues & inconnues, & ils peuvent auſſi être retardés dans leur crue; deſorte que tout ce qu'on fait pour la fertilité ou pour l'ornement, eſt nuiſible à leur crue & racourcit leur vie, ce que produit auſſi la tranſplantation: d'où il arrive que les arbres cultivés par les hommes croiſſent pour la plupart moins bien, & vivent moins longtems, que ceux qui viennent naturellement. Du reſte, il en eſt de la crue des plantes & du tems qu'elles vivent, comme des Animaux, dont les uns ſont naturellement plus grands ou plus petits, plus ou moins vigoureux que les autres.

Les arbres femelles croiſſent généralement en moins de tems que les mâles; mais ils ont du bois plus mou, gonflé, & ne vivent pas ſi longtems. Cette dernière choſe eſt cauſée par la diſſipation des eſprits vitaux, qui vient de leur fertilité & de leurs facultés productrices; deſorte que les arbres les plus fertiles croiſſent moins vigoureuſement & vivent moins longtems; & que les arbres qui croiſſent vite & qui ont une vie vigoureuſe, meurent plutôt. C'eſt ce que confirment ceux, qui plantés dans des terrains fort bas, grandiſſent en peu de tems, mais ne vivent que très peu, parce qu'ils ſont mous, gonflés, aqueux, & qu'ils ont des pores fort larges. On verra au contraire, que ceux qui demandent d'être plantés dans des endroits plus élevés, comme n'ayant beſoin que de peu d'humidité, croiſſent moins promptement, mais vivent pour l'ordinaire plus longtems, par cela même que leurs parties ſont plus compactes & leur pores moins grands. Cela n'eſt pourtant pas ſans exception; car les Pins & les Sapins ſuffoquent ſouvent dans le fort de leur pouſſe, par la trop grande abondance de réſine. C'eſt à

quoi ſont auſſi expoſées pluſieurs autres ſortes, ſur-tout les arbres qui portent des fruits à noyau, étant ſouvent fort chargés de gomme: on fait outre cela encore plus de tort aux arbres, dont les humeurs ſont ſujettes à ſe condenſer & à ſe changer en réſine, en les taillant, & on raccourcit plus leur vie, que de ceux dont les humeurs ſont plus aqueuſes & plus fluides. C'eſt pour cela que les Pins & les Sapins languiſſent, quand on coupe leur tige: & ils meurent encore plutôt ſans pouſſer des racines, ſi on les coupe plus bas; au-lieu que les arbres qui contiennent beaucoup d'humeurs aqueuſes, coupés tout près de terre, pouſſent généralement un plus grand nombre de jets par leurs racines. C'eſt ainſi que la Vigne coupée rez terre, rajeunit & produit de meilleurs fruits: c'eſt ce qui arrive auſſi aux Grozeillers, qu'on cultive ſur des ſouches qui pouſſent pluſieurs rejettons, dont on en coupe annuellement quelques-uns près de terre, en en laiſſant venir d'autres plus jeunes. On remarque la même choſe parmi les arbres ſauvages, aux Aunes, aux Frênes & aux Chênes, qui étant coupés rez terre (ce qui ſe fait ordinairement tous les ſept ou neuf ans aux prémiers pour en faire du bois de chauffage), pouſſent de nouveau chaque fois avec vigueur. Il faut cependant bien prendre garde que le tronc qui doit être coupé, ne ſoit pas trop vieux, ni hors d'état de repouſſer: car ſi l'écorce eſt trop épaiſſe & trop ſèche, ou ſi la ſouche a été trop ſouvent coupée, elle refuſe ſouvent de repouſſer de jeunes rejettons, parce qu'elle a ceſſé de croître.

On ne peut point déterminer le tems auquel les bourgeons, les boutons, les feuillles, les fleurs, les branches, &c. commencent dans leurs Saiſons à croître ou à paſſer, parce que cela dépend de pluſieurs incidens; comme des qualités des Fonds, de la manière plus ou moins vigoureuſe dont les arbres croiſſent, & de la diſpoſition de l'air & du tems. C'eſt ainſi que la crue commence plutôt dans des Printems avancés, & dure plus longtems dans de Autonnes pluvieuſes & chaudes: cela produit auſſi des plantes plus vigoureuſes dans des Fonds chauds, humides, gras & bien remués, que dans ceux qui ſont froids, ſecs, durs & grêles. Il en eſt de même quand, pendant l'Été, les branches des arbres qui pouſſent avec vigueur, groſſiſſent & s'alongent; car cela eſt bien viſible, & plus remarquable aux jeunes arbres qu'aux vieux. Les bourgeons & les boutons commencent ordinairement à pouſſer vers la fin de Juin, ou vers le commencement de Juillet, quoique d'une manière très peu ſenſible juſques vers le milieu de Janvier; mais dès lors ils commencent à ſe gonfler beaucoup, continuant ainſi

ainſi d'une manière très viſible juſqu'à ce qu'ils s'épanouiſſent & ſe changent en fleurs, en feuilles, & en rejettons à bois: cela n'a cependant pas lieu dans le même tems à l'égard de toutes ſortes de plantes, ni d'une manière égale & durable: car les unes commencent à pouſſer plutôt, les autres plus tard: les unes plus, & les autres moins longtems: il y en a auſſi qui pouſſent à repriſes, après avoir ceſſé pendant des intervales, comme les Pommiers & les Poiriers. La prémière pouſſe du bois eſt pourtant la plus vigoureuſe: la ſeconde produit ordinairement de foibles rejettons tardifs: la prémière dure pour l'ordinaire juſques vers le mois de Juin, & la tardive commence avec la mi-Juillet; mais les intervales du repos ordinaire & de la prémière crue, qui eſt la plus vigoureuſe, ſont racourcis, quand dans le Printems, les arbres ſont retardés dans leur pouſſe par la piqûre des vers, ou parce que les feuilles ſont brulées par la foudre ou par des feux folets, auquel cas la ſeconde crue commence plutôt, & produit auſſi des rejettons tardifs plus vigoureux. J'ai vu dans de tels cas commencer la ſeconde pouſſe vers la fin de Juin. Les Pêchers, les Pruniers, les Ceriſiers pouſſent ſans interruption; les prémiers juſques dans le commencement d'Aout, à moins que de jeunes arbres, qui pouſſent fort vigoureuſement, ne fuſſent retardés dans leur pouſſe par une ſécheréſſe extraordinaire pendant l'Eté, & par des chaleurs accompagnées de beaucoup de pluie, ou par une taille d'Eté hors de ſaiſon, auquel cas ils pouſſent quelquefois juſques au mois de Septembre. D'autres pouſſent d'une manière égale & continue, ſans repriſes, depuis que leur crue commence juſques à ce qu'elle finiſſe, ce qui arrive lorſque les feuilles commencent à tomber.

Certains Auteurs diſent que la pouſſe du bois commence avec le mois de Septembre, & continue juſques en Février. Si ils entendent par-là la condenſation des humeurs, enſorte qu'elles deviennent un corps plus ſolide, je puis en convenir; mais je n'ai jamais remarqué que pendant ce tems-là les arbres gagnent beaucoup en groſſeur, n'ayant trouvé après la mi-Septembre que peu ou point de changement à cet égard; & quoique généralement les arbres dont la pouſſe commence le plus tard, continuent ordinairement à croître le plus longtems, comme le prouvent ceux qui produiſent des fruits d'Hiver, cela ſouffre pourtant quelque exception, car les Mûriers commencent le plus tard à pouſſer, & ſont des prémiers à perdre leurs feuilles.

Quoiqu'on ſuppoſe que les arbres vivent auſſi longtems qu'ils produiſent de la verdure, on ne devroit pas cependant leur attribuer une vie

plus longue, qu'autant que les arbres ſauvages en ont beſoin pour produire du bois propre au travail ou au chauffage, & que des arbres francs produiſent du gros & du bon fruit. Suivant ce principe un Chêne, venu d'un gland, ne vivra pas au-delà de cent ans, puiſque même déja avant ce terme ſon bois commence à ſe pourrir; c'eſt-pourquoi il vaut mieux l'abatre après qu'il a atteint quatre-vingt-dix ans, & avant qu'il ſoit parvenu à cent. Celui de tous les arbres francs qui vit le plus longtems, c'eſt l'Oranger: on aſſure qu'il y en a eu qui ont pouſſé pendant trois cens, & même pendant quatre cens ans. Les arbres fruitiers vivent généralement moins longtems que les ſauvages; ceux à couronne plus longtems que les arbres nains; & les arbres à haute futaie plus longtems auſſi que les Arbriſſeaux & les Epines ou les Ronces. Encore les arbres qui produiſent des fruits à pepins, vivent plus longtems que ceux qui en produiſent à noyaux: ceux qui produiſent des fruits d'Hiver plus longtems que ceux qui en produiſent d'Eté; & enfin ceux qui produiſent des fruits aigres, plus que ceux qui en portent des doux.

On ne peut pas attribuer au-delà de ſoixante ans de vie pour le plus à des Pommiers & des Poiriers en pleine terre, qui ſont bons & qui produiſent bien; & cela dépend encore de la manière qu'ils auront été entés & gréfés; les arbres nains un peu plus que la moitié de ce tems: les Pruniers quarante: les Pêchers, les Abricotiers, les Coignaſſiers vingt & cinq: les Mériſiers, les Ceriſiers, les Griottiers qui ont été gréfés, produiſent, quand ils ſont jeunes, le plus de fruits, & en même tems les plus agréables à la vue & au gout: c'eſt-pourquoi on détruit ordinairement ces Vergers vingt-cinq ans après qu'ils ont été plantés.



CHAPITRE IV.

De la manière de multiplier les Plantes en général, & particuliérement les arbres.

ON peut multiplier les Plantes de quatre manières, dont la prémière, qui ſe fait par la ſemence, eſt la plus générale & la plus naturelle. La ſeconde ſe fait par l'accroiſſement des racines, & ainſi par des ſauvageons de ſouche, par des rejettons des côtés, ou par de petits rejettons adhérens. La troiſième de bouture, en mettant en terre une peti-

petite branche coupée, pour lui faire prendre racine. La quatrième par des marcottes, qui ſont des branches qu'on a poſées en terre, & qu'on laiſſe attachées aux mères-plantes, juſqu'à ce qu'elles aient pris des racines en terre. Il y a quantité de plantes qui peuvent être multipliées de ces quatre manières différentes, dont la Vigne fournit un exemple, pouvant être multipliée par ſemence, par des ſauvageons de ſouche par des provins couchés en terre & par bouture; mais comme, ſelon la nature des plantes, une manière de multiplier eſt préférable à l'autre, je traiterai de chacune en particulier.

De la multiplication par ſemence.

TOutes les Plantes, ſans en excepter la Mouſſe des arbres & les Champignons, produiſent leur ſemence par le moyen de laquelle elles peuvent être multipliées: mais on auroit tort de croire, que, parce que certaines plantes viennent dans différens climats, leur ſemence arrive toujours à un tel point de perfection, qu'elle eſt bonne à produire de nouveau d'autres plantes; pareillement que des plantes venues de ſemence produiſent toujours de pareilles plantes à tous égards, les mêmes que celles qui ont produit cette ſemence, & encore moins qu'elles donnent les mêmes fruits. Cette différence ſe remarque principalement dans les arbres, dans les plantes à oignons & autres, & plus particulierement encore dans les franches, qui produiſent quelquefois, par le moyen de leur ſemence, de meilleures, mais le plus ſouvent de moindres ſortes: c'eſt là la raiſon pourquoi la plupart des arbres francs, venus de ſemence, produiſent des fruits peu agréables, ce qui oblige très ſouvent à les enter, ou à les gréfer. C'eſt encore une choſe fort ſingulière que des pepins de la même ſorte de Pommes & de Poires produiſent des fruits peu & fort agréables, doux & aigres, d'Hiver & d'Eté; que des grains de raiſin blanc il en provienne du noir, & de grains de raiſin noir, du blanc. On voit ſouvent arriver la même choſe aux Noix, car après en avoir ſemé des meilleures, il en proviendra des doubles, des mauvaiſes, & quelquefois auſſi des petites en bouquets. Tous les Pommiers & Poiriers viennent de ſemence, excepté les pommes de Paradis, qui viennent de ſauvageons de ſouche & qui après cela, de même que les Mériſiers, les Orangers amers & doux, les Limoniers provenus de ſemence, doivent être entés, ou gréfés, à cauſe que la ſemence produit pluſieurs eſpèces bâtardes: mais cela ne ſe pratique point à l'égard des Noyers, des Aman-

Amandiers, des Chateigners, leur ſemence jettée en terre produiſant de bons fruits.

Il en eſt préciſément de même des arbres ſauvages provenus de ſemence, que des francs; car il y a diverſes eſpèces de Chêne, de Hêtre, de Frêne, d'Aune, de Tilleul, d'Orme, &c. qui ſont provenus de la même eſpèce de ſemence: on tire auſſi de ſemence, des Cèdres, des Sapins, des Epines, des Chateigners ſauvages, des Pins, des petits Frênes, & de la Rue, &c.

On peut voir dans le *Chap. III.* du *Second Livre* de la *Seconde Partie*, de quelle manière il faut s'y prendre pour gagner la ſemence, la conſerver, la ſemer; & ce qu'il faut obſerver avant que de ſemer, dans le tems qu'on ſeme, & après avoir ſemé.

De la multiplication par des Sauvageons de Souche.

Les Sauvageons de ſouche donnent ordinairement la même ſorte d'arbres & de fruits, que donnoit l'arbre avant qu'il fût enté. Il en faut cependant excepter les Ypreaux & l'Orme; car il produit par ſes Sauvageons une plus fine eſpèce. Plus on ſouhaite de conſerver la mère-plante, plus on prend de précautions en ſéparant les Sauvageons; car à l'égard des Sauvageons d'une mauvaiſe plante, lorſqu'ils ſont fort nombreux, & que pour vouloir conſerver cette plante on ne leur laiſſe que peu de racines, on partagera entre ces jeunes Sauvageons les racines de la mère-plante, & on les plantera avec elles, quand même cela feroit mourir cette dernière; mais quand il s'agit d'une bonne plante qu'on veut conſerver, & qui a moins de Sauvageons, on ſe ſert d'une pioche bien tranchante, ou de quelque autre outil convenable, pour ſéparer prudemment les jeunes Sauvageons de la vieille ſouche, & ſans la bleſſer beaucoup.

Les arbres qui ſe multiplient par des Sauvageons de ſouche, ſont les Trembles & les Peupliers, la Guimauve, les Amandiers, l'Epine vinette, les Framboiſes, les Pommes de grenade, les Noizetiers, le Houx, les Chevre-feuilles, les Cornouillers, les Ceriſiers ſauvages, leſquels cependant on ente ou l'on grefe dans la ſuite; comme auſſi les Pommes de Paradis, les Lauriers, le Troene, les Mûres, le Bouis, les Pruniers ſur leſquels on peut auſſi enter & gréfer; de plus les Roſiers, la Sauge, le Thim, le Sureau, les Figuiers, le bois de Regliſſe. Parmi les herbes on multiplie toutes les ſortes de fleurs à oignon ou à plante, en détachant

chant les cayeux, ou en ſéparant les plantes, de même que les Fraiſes, les Artichots, la Ciboulette, les Echalottes, & autres herbes fines propres à bien aſſaiſonner les Sauces.

De la multiplication par Bouture.

TOus les arbres qui ne ſont pas chargés de gomme ou de réſine, peuvent être multipliés par le moyen de branches coupées, leſquelles étant miſes en terre prennent racine: c'eſt pourtant ce qui ne ſe pratique, que lorſqu'on ſe propoſe d'aquerir par-là des plantes plus-hâtives & meilleures; ou bien lorſqu'on ne ſauroit abſolument le faire d'une autre manière. Les Boutures requièrent, pour bien réuſſir, une chaleur tempérée, & une humidité raiſonnable, ce qui leur facilite le moyen de pouſſer des racines. La chaleur & la ſécherеſſe ſont au contraire reſſerrer les pores, & empêchent ainſi les humeurs de circuler; delà vient que des Boutures miſes en terre, dans le Printems, contre des murailles ou des cloiſons fort expoſées au Soleil, prendront rarement racine, à moins qu'on ne prenne à cet égard les précautions néceſſaires, en couvrant le tour de ces Boutures & en les humectant.

Les Vignes & toutes les Plantes, venues de Bouture, donnent une même ſorte de plante & de fruit, que l'arbre dont la Bouture a été coupée; il vaut cependant mieux mettre en terre les bouts de Vignes dans l'Autonne, que dans le Printems; comme on a ſoin de l'indiquer dans le Traité des Vignes.

Les Groſeilles, y compris les vertes, prennent auſſi de Bouture: on ſe ſert pour cela dans le Printems, du bois d'un an, dont on a auparavant coupé les petits boutons, juſqu'à l'endroit où le bois doit entrer en terre, & cela afin qu'il faſſe moins de Sauvageons de ſouche: ceci ſe pratique quand ils ſont deſtinés à de petits arbres en buiſſon.

Le Lière vient des Sauvageons de ſouche, mais ceux-ci ſont pour l'ordinaire minces, grêles, ayant des pores fort reſſerrés; delà vient qu'ils prennent mieux de Bouture par le moyen de branches d'un an, groſſes, gonflées & pleines de ſuc.

On met dans le Printems en terre des bouts de Saules, qui ont deux ou trois ans, & qui ſont affilés vers le bas, pour entrer plus avant & pour reſter plus fermes; des bouts d'Ozier de deux ans, ou par néceſſité d'une année même.

Les Jaſmins, les Myrthes, les Oléandres, les Troenes, les Romarins,

les Ifs, les Sabines, prennent pareillement de Bouture. Il faut avoir bien soin en général, à l'égard des arbres étrangers, que le bois dur qui n'est pas hâtif à faire des racines, soit mis en terre dans l'Autonne, & à l'abri du froid de l'Hiver, jusques au mois d'Avril, après quoi il faut mettre sous des vitres, dans du Tan rechaufant, les pots qui contiennent des plantes d'un bois dur & gonflé.

Parmi les herbes, les Giroflées pourprées & jaunes prennent de Bouture.

De la multiplication par des Marcottes, ou par des Provins couchés en terre.

On aquiert par des Marcottes, ou par des Provins couchés en terre, la même sorte de fruits, qu'ils produisoient avant que d'être mis en terre; mais on ne multiplie pas tant de cette manière, que par semence ou par bouture.

La Marcotte des arbres se fait le mieux dans le Printems, immédiatement avant le tems qu'ils bourgeonnent, lorsqu'il commence à faire chaud, & que la sève est montée dans les arbres: on fait à quelques-uns une petite entaille par dessous, à l'endroit où la branche doit être mise en terre, afin que la sève ne monte pas trop subitement. Il faut de plus, pour que le Provin couché en terre pousse mieux des racines, l'assurer de façon qu'il soit immobile; & ne faire aucune taille, ni arracher aucune feuille au bout de la Marcotte, qui sort de terre dès le moment qu'elle y a été mise.

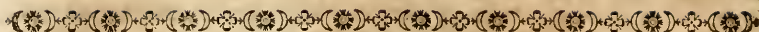
Les Lauriers à tige droite se multiplient ainsi. L'arbre étant coupé tout près de terre, pousse dans la même année, sans beaucoup de peine, & par le soin qu'on prend d'arracher les rejettons, tandis qu'ils sont encore en boutons, un jet unique, droit & d'une hauteur raisonnable, dont on ôte l'écorce près de terre, de l'épaisseur d'une paille; après quoi on lie d'abord autour de cette place dégarnie, un jonc de Moscovie, on couvre de terre ce jet jusques au-dessus de la ligature, dans laquelle il passe des racines en fort peu de tems: cela fait, on le sépare l'année suivante de la mère, qui pousse alors de nouveau un pareil jet.

Il n'est pas possible de multiplier de semence les Ormes & les Tilleuls, parce que la semence d'Orme produit le plus souvent des Ypreaux, & celle de Tilleul plusieurs espèces fort abâtardies: c'est-pourquoi on le fait ordinairement de la manière suivante. On coupe dans le commen-

mencement du Printems, un vieux mais vigoureux arbre, à la hauteur d'une paume au-dessus de terre, lequel pousse encore ordinairement avant la St. Jean, plusieurs jets, qui sont propres à être mis alors en terre, & à produire dans cette même année des racines, qu'on peut détacher l'année suivante de leur arbre, & planter séparément; après quoi on les coupe près de terre: de cette manière ils seront dans la suite une seule tige droite, & cela sans beaucoup de soin. Les petites branches qu'ils poussent par les côtés ne doivent être taillées que la seconde année, à moins que certaines grosses branches, nommées branches gourmandes, ne nuisissent à la pousse du jet de la tige, auquel cas on coupera seulement ces branches, ce qu'on est obligé de faire très souvent aux Tilleuls. On pose du reste en terre près des Ormes, la prémière année de leur pousse, un pieu, menu & droit, pour y attacher contre les injures du vent, le jeune jet avec du jonc de Moscovie, lequel pieu on ôte l'année suivante. Les Ormes ayant fait assez de bois pour résister au vent, peuvent naturellement dans la suite devenir des arbres d'un seul tronc, sans qu'il soit besoin de ligature; mais il n'est pas aussi assuré que les Tilleuls seront une tige droite; c'est-pourquoi on les laisse attachés au pieu plus longtems, par le moyen duquel ils se dressent.

Les Arboristes ont coutume de couper les Marcottes transplantées, à un grand pied au-dessus de terre, & l'année suivante de nouveau près de terre; ce qui les fait pousser plus vigoureusement & grossir avec une seule tige.

On marcotte les Oeillets au commencement du mois d'Aout. On fait par dessous une petite entaille jusques à une jointure de la Marcotte, laquelle on couche au niveau de la terre où est la plante: on la couvre ensuite avec une juste quantité de terre, pour pouvoir résister au froid de l'Hiver & à l'eau de neige; ce qui vaut mieux que de mettre la Marcotte plus avant en terre: il faut de plus avoir soin de couper un peu les extrémités des branches.



CHAPITRE V.

De la Pépinière, & de la manière de cultiver les arbres.

SI l'on n'a pas une Pépinière en propre, on n'eſt jamais aſſuré de la réuſſite des arbres qu'on achète, & encore moins ſi les fruits répondront à notre attente, & s'ils ſeront d'un gout agréable; car à l'égard des arbres, ceux qu'on fait venir de loin doivent néceſſairement reſter plus longtems hors de terre avant que d'être tranſplantés, ce qui fait auſſi plus deſſécher les racines, reſſerrer les pores, & rétarder en même tems par-là leur nouvelle pouſſe: pendant cet intervalle on ignore, ſi les racines ne ſouffrent pas de la gelée; outre cela les Arboriſtes, encore moins leurs Ouvriers, en arrachant ces arbres, ne ſe mettent pas fort en peine s'ils en bleſſent les racines ou non: ce qu'on peut entierement prévenir, en ayant une Pépinière en propre; les Sauvageons qu'on a gagnés ſoi-même ſe trouvant enſuite être tranſplantés dans une terre pareille à celle où ils ont été d'abord, dans laquelle ils produiront des racines & des jets plus vigoureux; car l'opinion de ceux qui croyent, qu'un arbre, tranſplanté d'une mauvaiſe terre dans une meilleure, pouſſera plus vigoureuſement, eſt entierement contraire à l'expérience, puiſque les Plantes font dans de mauvais Fonds de mauvaiſes racines, incapables de pouſſer au dehors de bonnes & de vigoureuſes plantes; le bois d'en-haut étant grêle, maigre, ayant des tuyaux bouchés, nullement propres à attirer les humeurs qu'il trouve dans de meilleures terres, & les faire monter plus haut, ce qui l'empèche de croître d'une manière convenable. Un arbre au contraire, qui eſt né dans une bonne terre, où il a fait de bonnes racines & de bon bois, tranſplanté dans une autre bonne terre, ne tardera pas à y croître, & y pouſſera avec vigueur. On eſt de plus aſſuré, quand on a une Pépinière en propre, des eſpèces de Sauvageons, & des fruits que l'on veut ſe procurer; par où l'on menage ſon tems & ſa bourſe, n'étant pas obligé de tranſplanter, ce qu'il faut faire quand on a été trompé par un mauvais fruit, ou par une eſpèce différente de celle qu'on avoit demandée; ce qui n'arrive que trop ſouvent, lorſque l'Arboriſte n'a pas la ſorte d'arbre qu'on deſire. Il eſt de plus caſuel chez les Arboriſtes, que le Sauvageon, quand on l'ente, produi-

ſe précisément & naturellement la même choſe, puiſqu'il eſt incertain quelle ſorte de fruit, (doux ou aigre, d'Hiver ou d'Eté), il en proviendra; outre que les Buiſſons venus de ſemence ne s'y entent que la quatrième année, ce qui eſt auſſi cauſe que quantité de fruits fort agréables ſe perdent, comme préſentement la bonne Poire ſucrée, la Bergamotte & la Pêche de Zwol & autres, ne ſe trouvent plus: car on eſt obligé d'attendre dix, douze & plus d'années, pour avoir des fruits de ſemence, & avant que de pouvoir enter les Sauvageons ſelon leurs eſpèces. Comme donc un Arboriſte devroit encore attendre quatre années, depuis le tems que ces Sauvageons ont été entés, pour pouvoir les vendre, il n'eſt pas à préſumer qu'il effectuera jamais cela: il n'attendra pas non plus aſſez longtems pour ſavoir ſi les Sauvageons de ſemence donnent des ſortes de fruits amendées, parce qu'il s'en trouve très peu de cet ordre parmi les ſauvages qui ont été ſemés: il n'entera jamais non plus de nouveau un fruit connu, quand il ſeroit aſſuré que ce fruit en deviendroit meilleur, d'un côté à cauſe de la perte du tems, & de l'autre parce que cela fait du bois moins précieux; ce qui conſéquemment l'empêcheroit de s'en défaire à des acheteurs ignorans, comme il s'en trouve beaucoup, parce que cet amendement ne ſe voit pas à l'œil. On peut cependant, ſans mauvaiſe foi de la part de l'Arboriſte, ſe tromper à l'égard d'un fruit. Prémierement lorſqu'il a été lui-même trompé tout le prémier, en recevant de tout autres Entes ou Grefes, que celles qu'il avoit démandées; car cela ne pouvant point être apperçu extérieurement au bois, ſur-tout à l'égard de pluſieurs eſpèces étrangères, il arrive qu'il trompe ſans vouloir tromper, & cela d'autant plus qu'il attend rarement à vendre ſes arbres, qu'ils portent du fruit. D'un autre côté, il ſe peut fort bien que, par le labour de la terre ou autres accidens, l'ordre des numero ſoit troublé & ne s'accorde plus avec les notices des eſpèces qu'on en tient; ce qui eſt cauſé quelquefois auſſi par des mal-intentionnés, qui le font à deſſein, & même par des propres Domeſtiques, ſe propoſant par-là de ſe venger des corrections qu'on leur a faites, quoique bien méritées. Outre cela il arrive encore qu'ils ſe laiſſent corrompre à ce ſujet par d'autres Arboriſtes: c'eſt ce qu'on peut éviter dans une Pépinière en propre, en gardant un regitre par rangs, ſans être obligé d'y planter de petits piquets pour lors entierement inutiles.

Ayant donc conſidéré l'extrême importance d'avoir une Pépinière en propre, on aura ſoin de choiſir pour cela un bon Fond de terre, fort élevé au-deſſus de l'eau, autour duquel il doit ſe trouver une Haie de

grands arbres de haute ſutaie & propres à briſer les vents; & comme cette Haie ne doit pas ſervir d'ornement, il n'eſt pas eſſentiel qu'elle ſoit fort près de la maiſon. On n'y cultivera pas les arbres à la manière des Arboriſtes, qui ne ſe propoſent autre choſe que de les vendre à profit; mais on tâchera d'y aquerir de bons Sauvageons pour tranſplanter, & de ſe procurer divers fruits agréables. C'eſt-pourquoi il ne faut pas planter trop près, mais faire une telle diſpoſition de la Pépinière, que ſon étendue ſoit proportionnée au nombre des Sauvageons que l'on y veut placer; ſuppoſant qu'on n'entera aucun fruitier, que ceux qu'on juge ſurement le demander pour l'amendement des fruits; deſorte que les Sauvageons de ſemence doivent y reſter, ſans être entés, juſqu'à ce qu'ils aient porté du fruit, à moins que quelqu'un deſirant d'avoir des fruits abâtardis, ne voulût couper d'un Sauvageon de ſemence, des branches pour les enter ſur la même tige dont elles ont été coupées; ce qui peut ſe faire la quatrième année. C'eſt ici le lieu de parler de ce qu'il faut obſerver pour cultiver des arbres dans la Pépinière, pour en faire en peu de tems & ſans beaucoup de peine des Plants propres pour être entés.

J'ai traité dans le précédent *Chapitre IV.me* de la multiplication de ſemence, & des Plantes qui ſe multiplient ainſi, mais je traiterai fort au long dans le *III. Chapitre du ſecond Livre de la ſeconde Partie*, de ce qui concerne les ſemences en général, & comment il faut s'y prendre en ſemant, ſoit avant, ſoit pendant, ſoit après le tems d'enſemencer. Il eſt néceſſaire de plus qu'on ſache arranger, à plus ou moins de diſtance, les plantes ſelon leurs propriétés particulières, & cela tant en ſemant qu'en tranſplantant; comme auſſi le tems qu'il faut les tranſplanter après avoir été ſemées, & leſquelles, après une pouſſe d'une ou de pluſieurs années, ſoit qu'elles ſoient venues de ſemence, de Marcotte ou bien de Sauvageons de ſouche, doivent être coupées près de terre, pour croître deſormais haut à tige droite, à tronc uni, & avec vigueur, & pour les rendre plus propres à être entées; ce qui ne demande point d'autre taille, que celle d'être coupées, dans le tems qu'on ente, à la hauteur requiſe. Il eſt encore bon de ſavoir, quelles ſortes de plantes croiſſent mieux, miſes à la place d'autres, & quelles ſont celles qui n'y croiſſent pas comme il faut. Il faut avoir ſoin à cet égard, en général, de ne pas ſemer ou planter ſucceſſivement dans le même Fond, une même eſpèce: les Ceriſiers & les Mériſiers ont beſoin du plus long intervalle, car il doit s'écouler au moins dix ans depuis le tems qu'on les a arrachés, juſqu'à ce qu'on puiſſe de nouveau ſemer des noyaux de Mé-

riſe

rife dans cette terre, ou bien y planter de petits Cerifiers.

Les Arboriftes fement, pour avoir de Sauvageons de Poirier, des pepins de la petite Poire St. Nicolas; & pour des Pommiers, des pepins de la petite Pomme appellée *Klapftaart*; mais ils prennent pour enter de petits Pommiers en buiffon, les Sauvageons de fouche de la petite Pomme douce de Paradis, même pour y enter des Pommes aigres, quoiqu'il y ait auffi des Pommes de Paradis aigres. Les pepins de Poires ne germent pas fitôt que les pepins de Pommes; c'eft-pourquoi on met dans du fable humide les prémiers, à la mi-Novembre, & ceux-ci à la mi-Janvier pour les faire germer, & on les feme enfuite chacun féparément au commencement d'Avril: après qu'ils ont fait ainfi une pouffe d'une année, on affortit l'Autonne fuivante les précoces, & après en avoir rogné les tiges on les tranfplante fur des couches, laiffant ceux qui font plus minces & plus grêles encore un an à leur place, fans les tranfplanter; & pour lors s'il s'en trouve qui ne font pas de mife, on les arrache pour les jetter, vu qu'il n'y a rien à attendre de pareilles plantes fautives. Après que ces petits arbres ont fait fur ces couches une pouffe d'un an, on les coupe de nouveau tout près de terre, pour faire avec plus de vigueur une droite tige, lefquels on ente après deux ans près de terre, après quoi on les laiffe pouffer encore quatre années dans ce même endroit, & les Arboriftes les vendent comme des arbres de mife: mais dans une Pépinière en propre on aura foin de tranfplanter, après avoir afforti les Sauvageons de femence, les petits arbres, à fix pieds de diftance l'un de l'autre, afin qu'ils puiffent porter du fruit avant qu'on les ente; & d'y enter conféquemment telle forte de fruit, qui ait du rapport avec les propriétés naturelles des Sauvageons.

On ente ou on grefe des Cerifiers fur des Sauvageons de Mérifiers ou de Cerifiers; ces derniers, comme les Sauvageons de Pommes de Paradis, devant venir de Sauvageons de fouche, & non pas de noyaux.

On feme les Mérifes avec leurs noyaux, on les tranfplante & on les coupe auffi enfemble, de la manière qu'il a été dit des Poiriers & des Pommiers. L'année fuivante on ente fur leurs jets, & l'on a appris par expérience, que plus les tiges, fur lefquelles on ente, font minces, quoique propres d'ailleurs à cette opération, plus elles prennent facilement racine, & réuffiffent mieux, au-lieu que cela eft fort incertain à l'egard des tiges plus groffes: c'eft-pourquoi auffi on a coutume de les gréfer en approche. Il ne faut pas oublier cependant, qu'il faut févrer les entes coupées, pendant trois ou quatre femaines, parce que celles

qui

qui ont été fraichement coupées & employées fur le champ, ne prennent pas à beaucoup près fi facilement.

Les Pruniers viennent naturellement comme les Cerifiers, & les petits Pommiers de Paradis, de Sauvageons de fouche, fur lefquels on peut gréfer fur la fin de l'Eté, ou bien dans le commencement de l'Autonne, d'autres Pruniers, Pêchers, Abricotiers, après que dans le Printems fuivant, ayant été coupés, ils ont pouffé des tiges droites.

Quand on tranfplante la prémière année les Noyers, les Amandiers, les Chateigners, on les expofe au danger de mourir; c'eft pour cela que les Arboriftes les plantent d'abord fur des couches de trois pieds de large, à dix ou douze pouces les uns des autres, où ils les coupent après qu'ils ont pouffé pendant deux ou trois ans, & les laiffent pour lors croître encore trois ou quatre années, avant que de les tranfplanter.

Après que les Sauvageons, foit de femence, de Souche ou de Marcottes, ont été plantés, d'un manière convenable, il faut les entretenir avec foin, les tailler peu ou point les deux prémières années, non plus que les arbres fruitiers, fi ce n'eft autant qu'il le faut à l'endroit de l'Ente, laquelle réuffit le mieux tout près de terre, & cela pour deux raifons; prémierement parce que la fève fait les plus vigoureux jets ligneux, près de l'Ente; & en fecond lieu, parce que la laideur d'une plante à bourlet, fi il s'en trouve à cet endroit, peut être cachée en la couvrant de terre. Il faut de plus purger foigneufément la terre de la Pépinière, des mauvaifes herbes; & pour y mieux réuffir, & avec moins de peine, on couvrira la fuperficie de la terre d'un demi-pouce de vieux Tan, ce qui empêche les mauvaifes herbes de monter, rend la terre légère, & tient lieu, lorfqu'il eft pourri, de très bon engrais.



CHA-



CHAPITRE VI.

De la manière de planter les Arbres. Ce qu'on doit faire avant & après qu'ils sont plantés.

AFin que les Arbres puissent croître comme il faut, il ne suffit pas que le Fond soit bien fouillé, mais il doit aussi avoir resté quelque tems sans être planté, pour lui donner lieu de s'affaisser; après cela il faut mettre la terre au niveau, & y planter les arbres à une même profondeur. Il faut cependant, avant toutes choses, faire bien attention aux propriétés naturelles des arbres qui doivent être plantés, & à l'attente qu'on en a : desorte qu'en fait d'arbres sauvages, on n'en plantera que des jeunes; au-lieu que les fruitiers doivent être plus vieux & d'un bois plus solide, parce que la fertilité provient du mêlange des humeurs qui montent en sève. Ils ne doivent pourtant pas être trop vieux, quand on les plante, ni avoir des pores trop resserrés, parce qu'alors ils ne sauroient faire de jets propres à porter du fruit. Il ne faut pas non plus planter des arbres couverts de mousse, & encore moins ceux dont la mousse a été ôtée, comme les Arboristes ont coutume de le faire à l'égard des vieux arbres qui ont ce défaut, pour les faire paroitre plus vigoureux; car cette manière de les nétoyer nuit à l'écorce & empêche la pousse.

Il faut planter, selon la situation des Fonds & selon les espèces d'arbres, soit au Printems, soit en Autonne. En général, on s'abstiendra de planter dans l'arriere-saison des Marcottes ou des Sauvageons de semence, venus dans la même année, parce qu'ils n'ont pas encore des racines assez fortes, puisqu'ils ne contractent leurs qualités ligneuses que dans le commencement de Septembre, & cela successivement jusques en Février; desorte qu'étant plantés dans le mois de Mars, ils ont plus & de meilleures racines pour prendre & pour pousser. Il y a aussi un grand nombre d'arbres, plantés dans l'arrière-saison, dont les racines se moisissent & meurent très facilement, sur-tout quand on n'a pas soin de les comprimer avec de la terre, parce que dans ce cas, elles prennent souvent de l'air, ou se gelent, ce qui est encore pire: c'est ce qu'on remarque à l'égard des Ypreaux, des Pêchers, des Cerisiers, &c.

On ne plantera jamais en Autonne dans des Fonds bas & humides; parce que les racines y périssent très souvent par une trop grande quantité d'eau, ou par une forte gelée: mais les arbres qui sont âgés, & qui sont pourvus d'une quantité suffisante de racines ligneuses, peuvent être plantés en Autonne, dans des Fonds élevés, ou passablement secs, & cela vers la fin du Mois d'Octobre, ou au commencement de Novembre: car alors la terre est plus serrée, desorte que le Printems suivant ils croissent mieux & ne prennent plus d'air: outre que les racines ligneuses poussent souvent des racines qui germent. On peut aussi transplanter sans aucun risque les arbres en Autonne, parce qu'alors il reste très peu de sève dans le bois supérieur: c'est ce que donne à connoître la chute des feuilles des arbres, qui ne verdissent point en Hiver; l'affluence des humeurs étant plus grande dans des Fonds secs, que dans les humides, moindre dans des plantes à pores fort serrés, que dans celles qui les ont plus ouverts; ce qui fait que pour transplanter les arbres on peut les arracher d'un Fond bien plutôt que d'un autre, & qu'on transplante les arbres qui verdissent en tout tems, bien plutôt que ceux qui sont sans feuilles pendant l'Hiver.

Dans tous les tems propres à planter, soit au Printems, soit en Autonne, on profitera d'un tems sec, lorsque la terre est molle, moins rassemblée en mottes, & plus facile à fouiller; car une terre rassemblée en mottes, comme cela arrive toujours pendant la pluie ou lorsqu'il y a de la neige, ne sauroit embrasser comme il faut les racines, ce qui fait qu'il reste des cavités autour d'elles, qui sont extrêmement nuisibles, parce que l'air qui s'y trouve renfermé, les fait moisir & pourrir: outre qu'il arrive aussi que les racines s'y dessèchent, au-lieu d'attirer de l'humidité; mais il est très avantageux qu'il fasse dabord après avoir planté, une forte & pénétrante pluie, car une telle pluie joint exactement la terre avec les racines.

On arrachera avec beaucoup de prudence les arbres qu'on a dessein de transplanter, & on les plantera avec beaucoup de racines, le moins blessées ou rompues qu'il sera possible, ayant soin, lorsqu'il s'agit de les tirer de sa propre Pépinière, & qu'ils sont plantés fort près les uns des autres, de ne pas les détacher tout-à-fait dans leur circuit, de peur d'endommager les arbres plantés dans leur voisinage; desorte qu'après avoir emporté tout autour du pié un peu de terre, on le découvrira à moitié, on le détachera, & on l'arrachera insensiblement avec la main, sans blesser les racines. C'est la meilleure méthode pour conserver les

raci-

racines des arbres voisins, & ne pas les retarder dans leur pousse. C'est à quoi les Arboristes ne font pas assez d'attention: il leur importe peu que les racines des arbres voisins soient endommagées, parce qu'ils les arrachent pareillement pour les vendre: desorte que si on achète de leurs arbres, on aura grand soin qu'ils conservent beaucoup de racines.

En traitant dans le *Chapitre précédent* de la nécessité d'avoir une Pépinière en propre, on a compté parmi les avantages qui en résultent, la commodité de pouvoir transplanter tout d'un coup les arbres, sans laisser à l'air & à la gelée le tems d'en dessécher ou d'en corrompre les racines: c'est-pourquoi il est nécessaire de planter incessamment les arbres qu'on a arrachés, pourvu qu'on ait soin avant tout de bien laver les racines avec de l'eau, pour en détacher la terre & les petites mottes qui y tiennent, comme aussi de faire tremper quelques heures les racines elles-mêmes dans l'eau, pour les faire goufler, au cas qu'elles soient desséchées, & de tailler ensuite le bois supérieur des arbres fruitiers; on appelle chez nous, arbres à haute tige, ceux sous lesquels il ne croit ni herbe ni blé, qui ont cinq pieds de haut; ce qui suffit pour faire de bons arbres à haute tige: mais dans les Vergers où il croit de l'herbe, ou dans les champs, on laisse le tronc de six ou de six pieds & demi. On est revenu des arbres à demi-tige, & l'on ne voit plus personne tant soit peu entendu, qui en plante. La meilleure méthode à l'égard des arbres nains, pour être plantés en Espalier, est de ne leur laisser qu'un jet, qu'on coupe tout près de terre, au dessus de l'endroit de l'Ente ou de la Grefe, afin qu'ils poussent de nouveau une tige droite, d'où sortent de tous les côtés les branches: on coupe les racines à proportion de la taille dont il a été parlé dans le *prémier Chapitre de ce Livre*; le reste qui regarde la taille se trouvera dans le *suivant Chapitre VIII.*

Il faut prendre pour une règle générale, quant à la manière de planter des arbres fruitiers à haute tige, de ne pas choisir pour cela des espèces qui produisent des fruits extraordinairement gros; parce qu'étant extrêmement exposés aux vents, ils tombent & se blessent ainsi, en tombant de haut, aussi bien que par leur propre poids. Il ne faut pas non plus planter des arbres à haute tige, qui ne poussent pas des jets d'un bois vigoureux, & qui sont naturellement des arbres médiocres, ou qui sont sujets au chancre; sur-tout on ne se servira pas de ces derniers pour des Haies, car une branche gangrénée défigurera entierement un arbre planté contre une Muraille, contre une Haie ou une Cloison. Comme l'on ignore de quelle manière croissent les arbres fruitiers étrangers

& inconnus, on y plantera des arbres nains, auxquels on peut faire sans risque la taille d'Eté, pour les rendre plus hâtifs à porter du fruit.

On ne plantera jamais contre des Murailles ou des Cloisons, qui sont exposées au Nord, & sur-tout quand le côté du Midi dans son propre Jardin est planté; les fruits pouvant à peine dédommager du travail & des dépenses en Cloux & en Osier, outre que l'on consume par-là la nourriture nécessaire aux arbres plantés dans l'exposition du Midi. Si malgré cela on vouloit le faire, on plantera pour avoir plus de chaleur, la racine aussi loin qu'il est possible de la muraille, de telle façon pourtant que l'extrémité de l'Espalier coupé ateigne à la muraille; mais on aura soin, quand on plante des Espaliers au Nord contre des Cloisons, de poser les arbres perpendiculairement, & leurs racines aussi près de la Cloison qu'il est possible, pour recevoir ainsi plus de chaleur du Midi: on plantera tout au contraire au Midi obliquement les arbres, ensorte que leurs racines soient à une certaine distance de la Cloison, de la même manière qu'il a été dit tout-à-l'heure des Espaliers contre des Murailles au Nord; & afin que celles-ci soient moins exposées à l'ardeur des rayons du Soleil, on les plantera aussi un peu plus avant en terre.

Les arbres plantés sur une superficie unie ont besoin que le Soleil rechause leurs racines: c'est-pourquoi il ne faut pas les mettre si avant en terre, il suffit que les racines supérieures soient couvertes de deux pouces de terre: mais il faut bien distinguer si l'on plante dans des Fonds forts ou légers, marécageux, de Tuf, ou bitumineux; ou si l'on plante dans l'endroit où l'on a arraché, ou bien où sont morts des arbres, dont on s'est contenté uniquement de fouiller profondément les fosses. Les Fonds fort fouillés en quarré baissent également, & cela tant ceux qui sont plantés, que ceux qui ne le sont point; mais les arbres plantés dans des fosses baissent uniquement à cet endroit, sans que la terre qui n'a pas été fouillée s'affaisse: la même chose arrive naturellement aux arbres, à mesure qu'ils grossissent, par leur poids, dans des Fonds légers; c'est-pourquoi on les plantera dans des fosses plus élevées que le Fond, & on couvrira le pied de terre: dans peu d'années ces élévations baisseront au niveau de terre, & pour lors les arbres seront plantés comme il faut. Il faut de plus couvrir la prémière année ces petites élévations avec quelque sorte de mousse, ou de verdure d'eau, pour les garantir de l'ardeur du Soleil ou de la sècheresse; & avoir grand soin par tout qu'il ne s'introduise jamais aucune de ces verdures sous les racines des arbres, parce qu'en se pourrissant elles se serrent si fort, que les ar-

arbres en peu d'années se trouveroient plantés beaucoup trop bas. Non seulement il est bon, pour ce qui regarde la manière de planter des arbres fruitiers, mais il est aussi nécessaire dans les Fonds bas, de mettre dans de fortes terres grasses, de sable, ou marécageuses, du gravier grossier sous leurs racines, & dans des terres légères & poreuses, un morceau d'une large planche, sur laquelle il faut mettre trois ou quatre pouces de terre, dans laquelle entrent les racines, car pour lors la racine principale se trouvant arrêtée par le gravier ou par la planche, sera obligée de pousser plus vers le haut des racines latérales.

Il faut fouiller avant l'Hiver fort en profondeur & en largeur, la place d'où l'on a arraché des arbres, & sur-tout celle où il en est mort, & la laisser à découvert tout l'Hiver jusques au Printems qu'on veut planter; auquel tems on garnira les fosses d'une terre fraiche qui n'a jamais servi, & on y plantera ensuite une autre espèce d'arbre, différente de celle qu'on y a arrachée ou bien de ceux qui y sont morts.

Avant qu'on retire de la Pépinière les arbres qu'on doit planter, il faut observer leur exposition, afin de les mettre de la même manière en les transplantant, & l'on fera aussi ensorte que le côté où il y a le plus de racines, soit exposé aux vents les plus furieux: si cependant ces deux choses ne pouvoient pas subsister ensemble, on préférera, quant aux arbres fruitiers, la dernière à la prémière.

Supposant de plus qu'on ne plantera jamais que dans un bon Fond de terre, on n'a aucun besoin de fumier, qui est même nuisible aux jeunes arbres, mais on garnira les cavités, qui sont auprès de leur racines, d'une bonne & légère terre sablonneuse, qu'on aura soin d'y mettre avec la main: on secouera aussi fort doucement ces arbres de bas en haut & de haut en bas, afin que les racines se joignant avec cette légère terre, il ne reste parmi aucune particule d'air.

On plantera dans de fortes terres grasses les Poiriers & les Pommiers à haute tige, à la distance de trente-six pieds, de telle manière pourtant qu'au milieu de quatre Poiriers, ou Pommiers à haute tige & à large couronne, on y en place un cinquième, d'une espèce différente des quatre autres; mais celui-ci doit pousser une plus haute tige & une couronne moins étendue. On plante dans des terres plus légères, à la distance de trente-deux, trente ou vingt-huit pieds, au milieu desquels on plante encore en buisson des Pommiers, Poiriers, Cerisiers, Pruniers, Abricotiers, Meuriers, Coignassiers, &c. cela ne doit se faire cependant que jusques à ce que les arbres à haute tige couvrent de leur couronne

tout le Fond: car pour lors on y cultiveroit envain, n'y ayant aucun feuillage, encore moins de fruits qui puiſſent croître, lorſqu'ils ſont privés d'air & ſujets à recevoir la pluie goute à goute ſous les arbres. On plante auſſi tout d'abord ordinairement dans de fortes terres, parmi les arbres en buiſſon, des Groſeillers, ou autres arbriſſeaux qui portent fruit.

Les Pommiers & les Poiriers à haute tige, pourvu qu'on en coupe les couronnes, ne ſe reſſentent pas du vent; & comme leurs racines s'affermiſſent, à meſure que leurs branches croiſſent, il eſt fort rarement néceſſaire de les appuier d'un pilier; mais quand cela eſt néceſſaire, il faut avoir grand ſoin qu'il ne frotte en aucun endroit, & qu'il ne bleſſe; & c'eſt pour cela qu'on le placera à une certaine diſtance, garni de paille à l'endroit de la ligature.

Si l'on a deſſein de planter autour d'un Verger, pour ſervir de ſéparation ou d'ornement, une Haie tondue, d'Epine, de Houx, d'If ou de Troene, &c. il faut du moins qu'elle ſoit à ſix pieds de diſtance des bords de l'eau, afin que ces bords ne ſoient pas endommagés par le travail qu'on eſt obligé de faire à la Haie, pour la tondre & pour l'entretenir.

Pour ce qui regarde encore la diſtance des Eſpaliers, ſoit en Haie, ſoit contre des Murailles ou contre des Cloiſons, comme auſſi ce qu'on doit faire en plantant des arbres en buiſſon & en plein vent; voyez l'endroit où l'on traite de chaque eſpèce en particulier. J'ai montré pareillement dans le *ſecond Chapitre du prémier Livre*, que les arbres ſauvages doivent être plantés ſelon leurs eſpèces, plus ou moins près les uns des autres, & chaque eſpèce enſemble ſans aucun mêlange.

Pour hâter la pouſſe des arbres plantés, on aura grand ſoin de purger la terre des mauvaiſes herbes, & de briſer de tems en tems les Fonds de terre graſſe, en prenant bien garde de ne pas bleſſer les racines; & cela non ſeulement afin que les rayons du Soleil puiſſent les rechauffer d'une manière égale, mais auſſi afin que les arbres (la ſuperficie étant rendue plus douce & plus légère par ce moyen) y puiſſent pouſſer de meilleures racines. Rien n'eſt au reſte plus pernicieux, que de rehauſſer la terre autour du tronc avec les feuilles qui en ſont tombées, parce que cela y produit une fermentation qui corrompt l'écorce; étant même infiniment meilleur & plus utile, de déchauſſer tout autour vers l'Hiver les troncs des vieux arbres, afin de rendre, par le moyen de l'air, de la neige & de la pluie, les racines ſupérieures qui ſont découvertes, plus fertiles, & de les faire pouſſer plus vigoureuſement.

CHA-



CHAPITRE VII.

De la manière d'enter, de gréfer, & de gréfer en approche.

ON ente, on grefe, & grefe en approche, afin que les Sauvageons, qui ne portent que des fruits ſauvages, en produiſent de plus gros, de meilleurs & de plus agréables, & pour en avoir par ce moyen de différentes ſortes: outre que cela produit auſſi plus de fertilité; vu que la ſève arrêtée dans ſa circulation par l'Ente & par le mêlange des pores, ſe mêle auſſi beaucoup mieux. Cette ſève peut, au reſte, être auſſi trop arrêtée dans ſa circulation; car elle ne monte pas ſuffiſamment, ni comme il faut, s'il arrive que la confuſion eſt trop grande, ou que les pores ſont trop reſſerrés; ce qui rend le bois grêle, maigre & incapable de produire de bons fruits. C'eſt ce qui arrive quand on ente ſur des Sauvageons contraires à la nature de l'Ente, à peine prennent-ils; & la même choſe arrive pareillement à toutes ſortes de fruits, dont on ente ou dont on grefe trop ſouvent les arbres. Il y a des perſonnes qui croient qu'en coupant les fortes racines des Sauvageons abâtardis, & par la taille des racines en général, on peut les rendre plus francs, & leur faire produire de meilleurs fruits; mais c'eſt ce que je n'ai jamais pu vérifier: je crois au contraire, que ceux qui proviennent de ſemence, ſans être entés, produiſent par le moyen de la taille des racines, de bons & d'agréables fruits, en produiroient, ſans cette taille, de la même eſpèce; car c'eſt ainſi que toutes les différentes eſpèces ſont venues de ſemence.

Les Anciens ont jugé qu'il étoit néceſſaire, pour faire réuſſir les Entes ou les Grefes, que les écorces des Entes, & celles des Sauvageons ſur leſquels il s'agiſſoit d'enter, fuſſent d'une même ſtructure, comme on peut le voir dans *Columelle de re ruſtica Lib. V. Cap.* 10. mais je ſuis ſurpris que répétant la même choſe dans le *XXVI. Chap. de Arboribus*, il ſoit oppoſé dans le *XXVII. Chap.* à ce ſentiment conſtant & général des Anciens. Mon expérience ne demande pas ſeulement dans ce cas une convenance entre les écorces, mais auſſi qu'il n'y ait aucune contrariété dans la nature des plants, qu'on doit enter ou grefer; car lorſque cela arrive par hazard, l'Ente ou la Grefe ne prendra point, ou ſera un arbre fort noué, qui dans la ſuite périt inſenſiblement, ſans produire de bons & d'agréa-

bles

bles fruits. C'est pour cela même que je desaprouve tout-à-fait ces modes singulières d'enter des Pommes sur des Poires, comme aussi sur des Meuriers, sur des Vignes, des Noyers, des Saules, &c. considérant même comme une pure fable, ce que * Pline & d'autres disent, savoir qu'ils ont vu un seul & même arbre produire en même tems des Pommes, des Poires, des Pêches, des Raisins, & des Noix.

J'ai dit, en traitant dans le *V Chap. de ce Livre*, de la Pépinière, qu'il est très peu sûr que les Arboristes se servent de bons Sauvageons qui ne sont pas naturellement contraires entr'eux, & qu'à cause de cela je jugeois qu'il étoit très essentiel d'avoir une Pépinière en propre. Cette disconvenance des Sauvageons entre eux, quoique plus ou moins grande, n'est pas toujours extérieurement visible; car l'expérience apprend, qu'il y en a qui se ressemblent extérieurement, & qui cependant ne prennent point, ou bien difficilement, après les avoir entés ou gréfés, & qui dans la suite ne poussant que très peu, font un arbre fort maigre & fort grêle: tandis que la grefe des autres, à mesure qu'elle pousse, grossit davantage que le tronc, ou fait grossir ce tronc à proportion de sa propre grosseur. C'est ce qui arrive aux Limonniers, & encore plus aux Citronniers gréfés sur des Orangers, ou bien à des Orangers sur des Limonniers, comme aussi aux Pommes douces entées sur des aigres, ou bien aux aigres sur des douces. Afin donc de cultiver avec succès des fruits à pepins, on n'ente ou on ne grefe pas seulement des Pommes sur des Pommes & des Poires sur des Poires; mais aussi de l'aigre sur de l'aigre, & du doux sur du doux; du fruit d'Eté sur du fruit d'Eté, & du fruit d'Hiver sur du fruit d'Hiver; du fruit qui a beaucoup d'eau sur celui qui en a pareillement beaucoup, & du fondant & du cassant chacun sur son espèce.

Il en est tout autrement des fruits à noyau; car on ne les grefe point sur la même espèce de Sauvageons, parce que dans ce cas ils prendroient fort difficilement: c'est pour cela qu'on ne grefe jamais des Abricots sur des Sauvageons de cette espèce venus de noyaux, mais sur des Sauvageons de souche de Pruniers, ou bien de Sauvageons venus de noyaux de Prunes. On grefe pareillement avec beaucoup plus de succès dans ce Païs sur les petites Prunes bleuâtres, les Pêches, qu'on grefe en France sur des Amandes; étant certain par l'expérience, que l'écorce des Pêchers est contraire à l'écorce des gros Pruniers blancs, sur lesquels ils ne prennent point ou difficilement. Ces Sauvageons de souche sont au con-

* Hist. Nat. Lib. XVII. Cap. 18.

contraire les plus naturelles pour la Grefe d'Abricots, au-lieu que les Sauvageons de fouche de la petite Prune bleuâtre ne s'accordent pas enfemble. Il s'enfuit de ces qualités contraires & femblables, qu'il ne faut jamais gréfer des Pêches fur des Sauvageons de fouche de Pruniers, fur lesquels on a gréfé des Abricots; ce qui fe pratique cependant par des ignorans, qui apprennent alors trop tard, que le Pêcher gréfé fur l'Abricotier, ou l'Abricotier fur lequel eft gréfé la Pêche, périt, & qu'il pouffe des jets par les racines. On peut cependant, pour rendre plus précoces & plus fertiles des Pêchers, les gréfer fur des Abricotiers gréfés auparavant fur des Pruniers, quoiqu'à cet égard il y ait grande différence dans les efpèces: car fi on fe fervoit pour cet ufage de l'Abricot blanc, on trouveroit qu'il ne croîtroit que peu ou point; c'eft-pourquoi on y employera le petit Abricot tiqueté.

Il faut auffi, quand on ente ou qu'on grefe dans des Saifons convenables, faire attention au tems. On n'entera & on ne gréfera point en approche, & fur-tout on ne gréfera point lorfqu'il fait du brouillard ou de la pluie, parce que la moindre humidité qui s'introduit entre le bois & l'écorce, fait mourir la Grefe. Rien cependant n'eft plus convenable pour cela qu'une année pluvieufe, pourvu que pour l'opération on profite d'un tems fec; & c'eft auffi pour cela que dans des Etés fort fecs, on arrofe quelquefois les Sauvageons, fur lefquels on doit gréfer. Mais le tems le plus propre à cette opération, eft un tems fec & chaud; & plus on le fait promptement, pourvu cependant qu'on ne précipite rien, mieux il en eft, afin que la petite écorce n'ait pas le tems de fe deffécher dans la main.

Les Outils dont on fe fert, pour enter, gréfer, & gréfer en approche, font de petits Cifeaux, une petite Scie bandée, de petits Gréfoirs, qui doivent être bien nets & bien affilés.

Comme il faut avoir grand foin de tenir entierement à l'abri de l'air ce qui a été enté, gréfé, & gréfé en approche, & empêcher que l'eau n'y pénètre, on enduira la Grefe de jonc de Mofcovie, & on couvrira bien exactement avec de la cire par le haut & par les côtés, les jointures du Sauvageon à l'endroit où il aura été gréfé. On peut fe fervir pour cela, à peu de fraix & fur le champ, du fuif indiqué ci-après: celui dont on fe fert pendant l'Hiver, eft compofé de quatre livres de la meilleure Corée bien fondue & bien mêlée avec une demi-livre d'huile de navette; mais comme celui dont on fe fert en Autonne doit avoir plus de confiftance, on prend alors fur les quatre livres de Corée, trois huitièmes d'u-

ne livre d'huile de navette, & cela afin que la chaleur du Soleil ne le faſſe pas fondre & diſtiller ſi facilement. On doit bien prendre garde, au reſte, quand on fond & quand on mêle ce ſuif, qu'il ne cauſe quelque incendie, étant fort ſujet à monter lorſqu'il eſt ſur le feu; c'eſt-pourquoi l'on aura ſoin de ne pas le faire bouillir ſur un feu à grande flamme, & de ne pas le perdre un ſeul moment de vue; un petit pot de métal ou de fer, eſt beaucoup moins dangereux qu'un de terre; ainſi l'on fera bien de s'en ſervir préférablement: on en mettra après cela chaque fois autant qu'on en aura beſoin dans un petit poelon de cuivre à queue: on le fera chauffer à une chaleur tempérée, & on en graiſſera l'entaille avec un pinceau; car étant trop chaud, il feroit retirer l'écorce tout autour de la fente, & cauſeroit par cela même un grand inconvénient au bourlet. J'ai appris par mon expérience que c'eſt là le meilleur ſuif, & qu'il n'eſt point du tout nuiſible, comme l'eſt ſouvent celui qui eſt compoſé de poix, & principalement en l'appliquant aux Ceriſiers & aux Poiriers, leſquels il rend, par deſſus & à côté de la fente, ſujets à de petits chancres, & les fait mourir par la cime.

Ayant traité ainſi en général de la manière d'enter, gréfer, & gréfer en approche, je paſſe à chacune de ces choſes en particulier.

On nomme proprement enter, ce qui ſe pratique, quand on introduit dans une fente faite dans le bois, un rejetton d'un an, coupé d'un autre arbre fruitier, les rejettons d'un an propres à porter étant les meilleurs pour cela. C'eſt ce qui ſe pratique aujourdhui à l'égard des Pommiers & des Poiriers à haute tige, de même qu'à l'égard des jeunes Ceriſiers & Mériſiers. L'on entoit pareillement autrefois de vieux Mériſiers & Ceriſiers, comme auſſi de vieux Pruniers à haute tige: mais comme l'écorce des vieux arbres eſt trop ſeche, & que la prémière de ces écorces eſt ſujette à tomber, il eſt très peu ſûr de réuſſir quand on les ente, & ils prendront rarement; c'eſt-pourquoi la Grefe en approche leur eſt beaucoup plus convenable, & réuſſit auſſi paſſablement à leur égard.

Le tems le plus propre pour enter, eſt avant que les arbres montent en ſève; c'eſt pour cela qu'on entera les Ceriſiers immédiatement avant le mois de Mars, ou au commencement de ce mois: enſuite les Poiriers à la mi-Mars, ou un peu plus tard; & les Pommiers, dont la ſève eſt plus tardive, vers la fin de Mars ou au commencement d'Avril. Mais il faut avoir ſoin de mettre pendant quelque tems dans un endroit ſec, pour les y ſévrer avant que de s'en ſervir, les rejettons coupés & ſur-tout

ceux

ceux de Cerifiers & de Poiriers; deforte qu'il faudra couper vers la fin de Janvier les rejettons de Cerifiers, ou au commencement de Février, & ceux de Poiriers depuis le commencement de Février jufqu'au milieu de ce mois: cependant le lieu deftiné pour févrer ces rejettons ne doit pas être trop fec; car ils s'y defsécheroient entierement; ce qui fe manifefte quand la prémière écorce eft toute retirée; quoique quand l'entaille du bois refte blanche, il arrive encore quelquefois que les Entes prennent. On avoit ci-devant coutume de conferver dans des Caves, pour les févrer, les Entes, & cela afin qu'elles ne fe defféchaffent pas; mais l'expérience a fait voir, que toute humidité eft nuifible aux Entes, & même mortelle, quand elle eft trop grande; ce qui fe peut voir à la couleur rouffâtre que prend le bois à l'endroit de l'entaille, ce qui l'empêche auffi abfolument de prendre. On avoit de plus coutume, d'enter en Janvier les Cerifiers, ce qui leur tenoit lieu du befoin d'être févrés, puifqu'ils n'étoient pas encore affez en féve; ce qui fe pratiquoit auffi à l'égard des Poiriers qu'on entoit en Février, & dont alors on ne févroit point les Entes.

Pour réuffir par conféquent à fouhait dans la manière d'enter, il faut avoir foin de couper dans le même tems les Sauvageons de Pépins, plantés avec ordre dans la Pépinière, & cela afin qu'ils pouffent également fans s'incommoder les uns les autres. On coupera pour cet effet, les petits Sauvageons en talus, à deux ou trois pouces au-deffus de terre, & l'on émouffera enfuite un peu le côté tranchant, pour y pouvoir mieux pofer l'Ente; & quand les Sauvageons font affez gros, pour que l'on puiffe y en pofer deux, on le fera toujours, quoiqu'on doive fe propofer de n'en l'aiffer qu'une; car lorfqu'elles viendroient à groffir, il pourroit arriver qu'elles périroient l'une & l'autre. On aura foin de plus, puifqu'on peut choifir entre ces deux Entes, de conferver celui des arbres entés haut, qui ont le dos tourné du côté des vents les plus nuifibles; & de couper l'autre en talus avec un Cifeau, après une pouffe de deux années.

La coupe étant faite, on fend prudemment vers le milieu à la profondeur de deux ou de trois pouces, le tronc ou la branche, en prenant bien garde de ne pas féparer le moins du monde le bois de l'écorce: c'eft ce qu'on peut faire fort commodément par le moyen d'une Serpette commune & droite, quant aux jeunes arbres; mais quand il s'agit de gros troncs ou de groffes branches, il faut y employer une Serpette à longue queue: la longueur de cette Serpette doit être de trois pouces, el-

elle doit avoir un dos épais; & afin que la fente ne se fasse pas plus grande que cela est requis, il faut avoir soin de ne pas mettre sur le milieu de la branche ou du tronc, la Serpette droite, mais un peu obliquement: on introduit ensuite dans la fente un Coin de fer ou de quelque autre matière, afin de la tenir ouverte, après quoi on coupe avec un petit Couteau bien affilé, les menus filamens de l'écorce & du bois même, autant que cela est nécessaire; car à proportion de l'épaisseur du tronc ou de la branche, il faut en couper des deux côtés le bois, selon la forme de l'Ente, afin que l'Ente introduite dans la fente, après en avoir retiré le Coin, ne soit pas trop comprimée. D'un autre côté, il ne faut pas aussi qu'on en retranche trop de bois; car dans ce cas l'écorce de l'Ente ne pourroit jamais se joindre avec l'écorce intérieure de l'arbre; ce qui étant fait bien à propos, est le vrai moyen de faire prendre les Entes sur de vieux & de gros arbres ou branches. Quand donc on a coupé uniment le bois & l'écorce, sans y laisser aucun filament, on retire le Coin, & on coupe aussi des deux côtés uniment le bois & l'écorce de l'Ente, selon la forme du tronc, (on doit cependant y laisser autant de bois qu'il est possible, pourvu que l'écorce conserve assez de superficie pour pouvoir se réunir avec celle de l'arbre), on l'y introduit de manière qu'elle soit droite & fixe, & que son écorce paroisse être réunie avec celle de l'arbre même. Il y a des Jardiniers, qui ne retirent le Coin qu'après cette opération, s'imaginant que l'Ente étant tant soit peu comprimée, prendra plutôt. Pour moi, je suis d'avis qu'il vaut mieux le retirer avant cela, pourvu qu'on soit assuré que la pression ne sera pas trop forte; mais dans ce cas il faut sur-tout que l'Ente soit posée d'une manière bien fixe, afin que les deux côtés touchent l'écorce de l'arbre, sans être plus en dehors ou en dedans: après cela on lie avec une petite écorce d'arbre, préparée pour cela, la fente entre les deux Entes, afin que le suif dont on l'enduit, ne pénètre pas dans le bois de la fente; ce qui à la vérité n'y feroit pas grand mal, mais qui pourtant y est inutile.

Après avoir ainsi posé & soigné comme il faut les Entes, on tâchera de les aider à prendre, & à bien pousser quand elles auront pris. Dans cette vue, il faut les défendre contre tout ce qui les retarde dans leur crue, contre les Chenilles principalement, leurs ennemies mortelles, les Araignées & les Fourmis.

Il faut élever les arbres selon l'usage auquel on les destine, soit qu'on veuille en former des arbres nains, des arbres à haute tige, des Espaliers,

liers ou des Haies. Si l'on veut bien faire croître de vieux arbres, qui ont été entés, on leur laiſſera quelques petites branches, qui abſorbent une partie de la trop abondante ſève. La même raiſon fait voir qu'il ne faut pas couper tous les bourgeons de ces arbres entés, mais ſeulement le ſuperflu. Pour ce qui regarde les grands arbres à haute tige, on ne manquera pas de couper prudemment les bourgeons ſurnuméraires, lorsque l'Ente fait ſa pouſſe: & cela afin qu'il n'y ait qu'un ſeul rejetton bien droit pour former le tronc: ce qui ayant été fait une fois, on n'en coupera plus aucun bourgeon, & on laiſſera pouſſer l'Ente en toute liberté, vu que le rejetton eſt encore menu & foible, deſorte que pour peu qu'on en retranchât, on nuiroit à ce petit tronc, & l'on ſeroit cauſe, qu'il lui faudroit beaucoup plus de tems pour parvenir à ſa longueur & à ſa groſſeur requiſes.

Quant à la manière d'enter de jeunes petits troncs, dont le bois n'eſt pas aſſez vigoureux, pour comprimer comme il faut la fente qu'on y a faite, & pour faire réunir leur écorce avec celle des Entes, il eſt néceſſaire de les lier tout autour de l'endroit de l'Ente, comme cela ſe pratique à l'égard des Grefes, afin que l'Ente ſuffiſamment comprimée & réunie pouſſe mieux.

Enter ou gréfer en approche eſt une manière d'enter dans la fente du bois, qui ſe fait de la même façon que nous venons de le décrire, mais avec cette différence qu'on ne ſépare point le rejetton, qui doit être vigoureux, de la mère-branche, que l'année ſuivante, lorſque leurs écorces ſont réunies: par conſéquent il eſt néceſſaire que l'arbre ſur lequel cette opération ſe fait, ſoit planté fort près de l'autre: on le pratique quelquefois auſſi en prenant une branche fort vigoureuſe, laquelle on couche obliquement en terre près de l'arbre, qu'on veut ainſi enter: ceci pourtant n'eſt pas ſûr, parce que de pareilles branches ne ſauroient attirer à elles la nourriture en auſſi grande quantité que celles qui ont racine. La meilleure manière d'enter en approche, & la plus uſitée, eſt que l'année précédente, on plante tout autour de l'arbre dont on veut ſe ſervir, quelques bons Sauvageons, afin qu'ils aient pris racine vers le tems qu'il faudra les enter; pour lors la ſève montera beaucoup mieux dans cette Ente: on doit bien prendre garde, après cela, que la branche de l'arbre ne ſoufre jamais la moindre ſecouſſe, & c'eſt auſſi pourquoi on ne manquera pas de la lier bien ferme à un piquet planté en terre; ce qui vaut infiniment mieux que de la lier au tronc ſur lequel on ente, comme cela ſe fait autrement. Le tems le plus convena-

nable pour enter ainſi en approche, eſt depuis le commencement de Mars juſqu'au quinze de ce Mois. Cette manière d'y procéder eſt la meilleure & la plus ſûre à l'égard des arbres, dont la prémière écorce peut être ôtée tout autour, tels que ſont les vieux & les hauts Mériſiers, les Ceriſiers, les Griottiers & les Pruniers. On fait auſſi la même choſe à de gros troncs d'Orangers & de Limoniers, avec cette différence, qu'il vaut mieux prendre pour ceux-ci des Entes de deux ans que d'un: mais cela ne ſe pratique jamais à l'égard des Pommiers ou des Poiriers.

Gréfer eſt une manière d'enter le bourgeon ou l'œil dans l'écorce, étant la plus uſitée & la meilleure pour des Sauvageons de Prunier, pour y enter des Pêches, des Abricots, ou quelques ſortes de Prunes. On grefe pareillement ainſi des Pêches ſur des Abricots, qui ont déja été gréfés ſur des Prunes. On grefe ſemblablement des rejettons vigoureux de Poiriers, dont on veut faire des arbres nains: c'eſt ce qui eſt ſur-tout néceſſaire, quand on grefe des Poiriers ſur des Coignaſſiers, parce que la pouſſe des Entes dans les fentes des Coignaſſiers eſt très peu ſûre.

On grefe auſſi de jeunes rejettons d'Orangers & de Limoniers. La Grefe ſe fait de deux manières, à œil dormant ou bien à pouſſe, & cela auſſi chacune en différente ſaiſon. La Grefe à œil dormant, c'eſt quand elle pouſſe l'année ſuivante, ce qui eſt la meilleure, la plus ſûre & la plus ordinaire manière de gréfer. On ne peut pas déterminer, à quelques jours près, le tems convenable pour cette opération, parce qu'elle ne dépend pas ſeulement des Saiſons plus ou moins avancées, mais auſſi des arbres, ſelon qu'ils ont des rejettons plus ou moins vigoureux, & ſelon les eſpèces de fruits; car quand la ſève eſt tellement montée, que l'écorce peut être aiſément ſéparée du bois, alors on peut entreprendre la Grefe, dans l'eſpérance d'un bon ſuccès: on pourroit même le faire, pourvu que l'écorce ſe laiſſât facilement ôter du tronc que l'on veut gréfer, quoique l'Ecuſſon ne s'en laiſſât pas enlever tout-à-fait uniment & aiſément. Le tems ordinaire pour gréfer à œil dormant, eſt depuis la mi-Juillet juſqu'en Septembre: au-lieu que la Grefe à pouſſe ſe fait depuis Mai juſqu'à la mi-Juin, auquel cas la Grefe pouſſe la même année. Cette manière de grefer n'eſt cependant en uſage que dans la néceſſité, parce qu'on n'a pas alors du bois propre pour la grefe à œil dormant. Il eſt auſſi très peu ſûr qu'elle réuſſira, parce que la prémière ſève monte trop abondamment, ce qui eſt cauſe que l'Ecuſſon cède en dehors, & diſtille tout autour une gomme qui étouſe l'œil: ou-

outre que ces Grefes commencent ſouvent à pouſſer ſi tard, que le bois n'eſt pas en état de réſiſter aux injures de l'Hiver.

On grefe de la manière ſuivante: on enlève un Ecuſſon avec un œil ainſi taillé, d'un bois fort vigoureux, le plus propre de tous à prendre, lequel on introduit dans un rejetton vigoureux d'un an dont l'écorce eſt entaillée & ſéparée de la façon ci-jointe T; après quoi on attache tout autour du rejetton, où l'Ecuſſon a été mis, au-deſſous & au-deſſus de l'œil, un jonc de Moſcovie, afin que l'air ou l'humidité pénétrant entre deux ne nuiſe point à la pouſſe de la Grefe, mais que ſe joignant au rejetton, ils croiſſent enſemble ſans pouvoir ſe ſéparer. Il faut avoir ſoin d'ôter cette ligature après la quatrième, la cinquième ou la ſixième ſemaine, à proportion que la branche ſe gonfle.

Il eſt cependant auſſi néceſſaire que la Grefe coupée conſerve un peu de bois vers l'intérieur de l'œil, ſans quoi elle ne prendra jamais: & comme il arrive à certaines Grefes, qu'on enlève ou qu'on arrache aux Orangers ou aux Limoniers, que le bois reſte à la petite branche, & que l'œil retient intérieurement une petite cavité vuide, (ce qui arrive principalement à celles qu'on coupe d'un bois épineux, ou d'arbres très minces & languiſſans), il faut remédier à cela en n'enlevant ni n'arrachant point la Grefe, mais en fendant avec un petit Couteau bien affilé la branche près de l'œil, & en retranchant le ſuperflu, de façon cependant qu'il reſte ſuffiſamment du bois à l'œil. Il faut outre cela que de pareilles Grefes conſervent à l'œil plus de bois que ce qui s'en laiſſe communément enlever ou arracher: il faut auſſi que les Orangers, les Limoniers & tous les fruits à pépin, conſervent plus de bois à l'œil que les autres. Pour ce qui regarde la manière de gréfer les arbres qui font des bras, comme les Griottiers, les Ceriſiers, les Pêchers, il eſt abſolument néceſſaire que l'Ecuſſon ait plus d'un œil, parce qu'il eſt très incertain ſi c'eſt un bouton à feuilles; & ſi ce n'en eſt pas un, la Grefe eſt ſûrement morte. C'eſt pour cela qu'il vaut mieux, & ſur-tout quand il s'agit des Pêchers, que l'Ecuſſon ait trois ou quatre yeux tout près les uns des autres.

Quoique nous ayons déja dit, que le tems propre pour gréfer dépend des ſaiſons plus ou moins avancées, &c. on peut cependant poſer en général que cela ſe fait le plus convenablement, à l'égard des fruits d'Eté & d'Autonne, un peu avant la maturité des fruits: pour lors il y a plus de ſève dans le bois, ce qui détache d'autant mieux l'écorce, & permet d'enlever ainſi plus facilement l'Ecuſſon. C'eſt pour cela que le

tems

tems de gréfer l'Avant-Pêcher est communément vers la mi-Juillet, & celui des autres Pêchers à la mi-Aout.

Il est certain que les arbres venus d'une seule Grefe sont les meilleurs: je conseillerois pourtant d'en mettre toujours deux sur chaque tige, un de chaque côté, quoique jamais l'une au-dessus de l'autre, afin que l'arbre ne vienne pas à périr: quand il arrive qu'elles prennent l'une & l'autre, on en coupera une: quand on les met l'une au dessus de l'autre, & que celle d'embas manque, la tige devient trop haute. Pour prévenir cet inconvénient, il est plus à propos de poser les Grefes le plus bas qu'il est possible aux deux côtés.

L'écorce des branches de deux ou de trois ans, est pour l'ordinaire trop épaisse, ce qui fait que l'entaille a besoin de trop de tems pour se fermer; d'où il arrive que les Grefes, qui sont posées sur du gros bois, prendront & croitront très rarement.

Pour ce qui regarde le bois de la Pêche de Montagne ou de Zwol, on ne sauroit s'y tromper; car la branche d'une Pêche de Montagne, après en avoir ôté les feuilles, ira à fond, si on la jette dans l'eau, aulieu que celle d'une Pêche de Zwol surnagera.



CHAPITRE VIII.

De la Taille des Arbres fruitiers, tant en Hiver qu'en Eté.

COmme la fertilité des arbres augmente, quand la sève monte lentement en se condensant, & non pas subitement, & qu'au contraire tous les arbres d'un bois fort vigoureux, (si l'on en excepte les Vignes & les Figuiers), sont les moins fertiles; il est nécessaire de les tailler pour les régler dans leur pousse, & empêcher ainsi plus ou moins la trop prompte circulation de la sève: desorte que la plupart des arbres fruitiers demandent d'être taillés pendant l'Hiver, & quelques-uns pendant l'Eté.

On commence la taille d'Hiver aussitôt que la sève de l'arbre est descendue dans les racines, ce qui se voit par la chute des feuilles: on peut continuer à le faire, tant que la gelée n'empêche pas qu'on puisse couper le bois. Je n'ai jamais trouvé que la forte gelée nuisît plus aux arbres taillés qu'à ceux qui ne le sont pas: elle ne nuit pas même aux Vignes,

dont le bois eſt fort ſpongieux, quand il y a quelque intervalle entre leur taille & la forte gelée.

Il n'eſt pas facile à déterminer le tems précis auquel la taille d'Eté doit commencer & finir, car cela ne dépend pas ſeulement de la ſaiſon, mais auſſi de la pouſſe plus ou moins vigoureuſe des arbres.

Il y a bien des choſes à remarquer au ſujet de la taille, qui doit ſe faire différemment ſelon les diverſes circonſtances; & non ſeulement encore ſelon les qualités particulières des arbres dans leur eſpèce, comme Pommiers, Poiriers, Ceriſiers, Pêchers, Vignes, &c. mais auſſi ſelon la diverſité des fruits, chacun dans ſon eſpèce: comme ſemblablement ſelon que les arbres doivent être plantés en haute ou baſſe tige, en plein vent ou dans un endroit renfermé, contre des cloiſons ou contre des murailles; ſelon encore qu'ils ſont d'un bois qui pouſſe vigoureuſement ou plus modérément, ou d'un bois plus menu & plus languiſſant. Il faut même bien ſe garder de faire à ces derniers la taille d'Eté, pas même celle d'Hiver, qu'après que la ſève eſt prête à monter, ce qui arrive vers la mi-Janvier : encore doit-on ſe contenter de leur faire une très petite taille, parce qu'il faut les conſerver plus pour leur bois que pour leurs fruits. J'enſeignerai au Lecteur la manière de tailler, en traitant des eſpèces d'arbres fruitiers, me contentant de joindre ici les obſervations générales.

La prémière choſe qui ſe préſente à remarquer à l'égard de la taille des arbres qu'on doit planter, eſt qu'on en retranche les racines bleſſées & inutiles; ce que les arbres fruitiers ont de commun avec les ſauvages. Pour connoître ces derniers, & de quelle manière ſe fait cette taille, il n'y a qu'à voir le *prémier Chapitre du II. Livre.*

On taille après cela les branches de la couronne des arbres fruitiers: on coupe les arbres nains près de terre, & ceux à haute tige à cinq ou cinq pieds & demi. Voyez ſur ce ſujet le *VI. Chapitre de ce même Livre.* Cette manière de planter ſans branchage eſt très néceſſaire pour les arbres fruitiers; car quand on les plante avec des branches, on les prend ordinairement plus vieux que les ſauvages: alors leur ſève ne monte pas aſſez, en attendant que les racines les affermiſſent dans la terre; ce qui fait que les petits tuyaux ſe ſerrent trop, pour pouvoir donner dans la ſuite un paſſage convenable à la ſève, & cauſent ſouvent par-là la mort aux arbres, ou les rendent noués pour toujours, & incapables de porter des fruits d'un bon goût.

Au contraire il arrivera que des arbres coupés pouſſeront par enhaut des jets fort vigoureux, & que certains arbres à tige pouſſeront par les

côtés; lesquels pouvant ſervir à amender la pouſſe, ne doivent pas être tous retranchés la prémière année, parce qu'il s'y trouve une grande abondance de ſucs qui y reſtent quelque tems, & s'y préparent pour pouvoir être pouſſés plus haut: au-lieu que montant en trop grande quantité, ils cauſent quelquefois une ſuffocation, ou du moins des obſtacles qui interrompent la pouſſe, & font que les arbres ne produiſent jamais que des jets d'un bois fort menu & fort grêle: c'eſt pour cela qu'il ne faut pas retrancher toutes les branches vigoureuſes, ni tailler des arbres nouvellement gréfés, ou en retrancher les jets qu'ils ont pouſſés de la tige.

Il ne faut pas laiſſer croître trop ſubitement en hauteur les arbres nouvellement plantés: on ſe contentera la prémière & la ſeconde années d'en retrancher les branches qui pouſſent avec trop de vigueur, afin que les autres puiſſent d'autant mieux groſſir: cela eſt d'autant plus néceſſaire à des arbres à haute tige, que par ce moyen ils feront dans la ſuite de plus grandes & de plus belles couronnes, & qu'après cela ils n'auront plus beſoin d'être taillés.

Aux petits arbres pour des Haies, dont les branches pouſſent trop vigoureuſement, & qui par cela même abſorberoient la nourriture des autres, on leur pince une ſeule fois la tige, pour arrêter un peu leur pouſſe trop vigoureuſe, & les engager par-là à pouſſer plus de branches par les côtés, pour pouvoir couvrir le bas de la cloiſon ou de la muraille: mais s'ils pouſſent d'une manière égale un bois bon & vigoureux, & par les côtés des branches ſuffiſantes, on ne les taillera point du tout, ſi ce n'eſt les petites branches de Poiriers, qui croiſſent préciſément devant la branche du milieu, & qui par cela même ne pourroient pas être attachées d'une manière unie, laiſſant pouſſer toutes les autres branches en pleine liberté, & ayant ſoin de les attacher de tems en tems, afin d'engager par ce moyen les arbres bien diſpoſés, à la fertilité. On a encore coutume, quand la branche du milieu pouſſant ſuffiſamment des branches par les côtés, continue à croître vigoureuſement en hauteur, d'en faire une petite couronne au-deſſus de la cloiſon ou de la muraille; & quand le bois eſt propre pour produire, on coupe la couronne, & l'on taille ces arbres tout comme les autres.

Aux arbres qui ont aquis leur grandeur, qui pour avoir été peu taillés ſont devenus fertiles, & qui par ce moyen pouſſent des branches fort vigoureuſes, qui conſument tellement la nourriture des autres que ces dernières ne peuvent qu'être minces & languiſſantes; on taillera prudem-

demment ces prémières (qui s'appellent gourmandes quand il s'agit d'arbres qui verdiſſent en tout tems, & jets à eau quand il s'agit des autres); on en retranchera quelques-unes, on en rognera d'autres, & on en laiſſera pluſieurs en leur entier; il faut pareillement uſer de beaucoup de prudence à l'égard des Sauvageons de ſouche des arbres nouvellement plantés.

Il faut, pour bien tailler un arbre, rafraichir, à proportion de ſa vigueur, plus ou moins ſes branches annuellement. On retranchera entierement les branches ſurannées, & l'on en attachera de jeunes à la place, afin de conſerver toujours par ce moyen les arbres dans un état vigoureux. On doit faire une plus grande taille aux branches qui ont trop de boutons à fleur, afin de les empêcher de trop produire, & de les engager à faire de bon bois.

Les fruits à pépin, dont les ſucs montent en abondance & font du bois vigoureux, pourront être rendus fertiles par la taille d'Eté, & modérés dans leur crue par celle d'Hiver.

Il eſt très mauvais de rogner par la taille d'Hiver, les arbres qui pouſſent des jarrets, c'eſt-à-dire, des bras ou des branches de côté dégarnies, & qui ont ſouvent leurs boutons à feuille vers l'extrémité; car cela ne les empêche pas ſeulement de croître, mais fait auſſi ſouvent tomber les fruits, ou les rend petits & inſipides, parce que dans ce cas les ſucs ne ſauroient circuler; outre que la ceſſation de la circulation des ſucs cauſe encore la mort à d'autres boutons à fleurs, & les fait tomber avant que de ſe nouër.

Le bois le plus rond, le plus court de membres, & pour lors auſſi le plus gros, eſt le meilleur; c'eſt ce qu'on tâchera auſſi d'avoir le plus qu'il eſt poſſible: on aura ſoin au contraire de couper toujours le bois mince & frêle, pour l'ordinaire plein de rides & de nœuds: car ce dernier, loin de pouvoir produire des fruits d'un bon goût, ne produira jamais une bonne branche; ce qui arrive éncore quelquefois à ce qu'on appelle jets à eau: il eſt ſur-tout néceſſaire de le couper aux Vignes, aux Figuiers & aux Meuriers.

Pour ce qui regarde la taille & le racourciſſement des branches des arbres, des Haies, des Eſpaliers & des Nains, il faut toujours, autant qu'il eſt poſſible, avoir grand ſoin de le faire au-deſſus de l'endroit où il y a deux boutons à feuille (que des ignorans prennent ſouvent pour des boutons à fleur), parce qu'il arrive aſſez ſouvent que de pareils boutons ſe changent l'année d'après en boutons à fleur; & comme par ce

moyen la vigueur de la pousse est arrêtée, on se gardera bien de les jamais couper, & principalement à cause qu'il n'en proviendra jamais de fort grosses branches ; outre qu'il narrive que rarement ou jamais, que de pareilles grosses & vigoureuses branches aient de ces doubles boutons : mais pour rendre fertiles ces branches vigoureuses & bien venues des arbres nains ou des Espaliers, on les coupera près du bouton par une longue entaille en talus, de manière qu'elle y touche presque ; ce qui arrête les sucs, & ne permet qu'à une partie de pénétrer jusques au bouton.

Il ne faut jamais laisser aux arbres des branches qui poussent en dedans, pour aider à former la couronne de l'autre côté de l'arbre, & point sur-tout du côté du Nord au Midi : cela pourroit quelquefois être pratiqué s'il s'agissoit d'une branche qui rempliroit, pour l'ornement de l'arbre, du Midi au Nord, une place qu'une branche rompue ou morte auroit laissée vuide, puisqu'elle n'y poussera guère à cause des vents froids de Nord & du peu de Soleil qu'elle y recevra : ce qui fait qu'on ne doit pas couper si légerement une grosse branche au Nord qu'au Midi. Comme il ne faut jamais laisser aux arbres en plein vent des branches qui poussent en dedans, on doit les laisser encore moins à des Haies & à des Espaliers ; car leur beauté consiste en ce que leurs aîles, ou leurs branches des côtés, doivent partir d'une manière égale, de la tige, & doivent être liées au niveau ; ce qui se verra dans le *Chapitre suivant.*

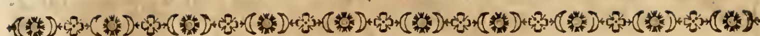
La taille des arbres à haute & basse tige doit être faite de manière que les branches du dedans soient plus ou moins éclaircies, à proportion de l'étendue qu'ont leurs branches de la couronne ; & cela afin que le Soleil puisse plus ou moins rechauffer les branches & les fruits intérieurs. Les arbres ainsi conduits ne seront jamais toufus, & sur-tout par le haut ; & comme il ne faut pas que les branches se frottent, on en rognera toujours une, & l'on ne soufrira point au haut ces *nids de Pie*, comme on parle. Il faut de plus songer toujours, en taillant, de couper la branche près du bouton, par une entaille unie, juste & en talus, à une telle distance, que d'un côté le bouton ne se dessèche pas, & que de l'autre l'entaille puisse être couverte comme il faut ; ce qui ne sauroit être, quand en coupant on laisse de plus longs moignons, qui pour lors se dessèchent, & empêchent que l'entaille ne puisse se couvrir comme il faut avec l'écorce du bourlet ; ce qui cause à cet endroit de la pourriture, & aux fruits à noyau la gangrène.

On coupe pour la même raison pendant l'Hiver toutes les grosses bran-

branches près de leur tronc, & comme ces entailles sont si grandes qu'elles donnent ordinairement passage à beaucoup de sucs, il faut les couvrir exactement tout aussitôt avec du suif convenable, pour conserver par ce moyen les sucs; outre que cela est encore très propre à cacher plutôt les défauts: la composition de ce suif a été indiquée dans le *Chapitre précédent.*

En passant de la taille d'Hiver à celle d'Eté, je me contente uniquement de remarquer, qu'elle n'est nullement propre à toutes sortes d'arbres fruitiers, parce qu'elle rend la plupart des fruits à noyau moins fertiles, & qu'elle en rend le gout moins bon & plus insipide. C'est-pourquoi on se gardera de faire aux Pêchers d'autre taille d'Eté, que de couper dans l'arrière saison, les jets à eau trop vigoureux & trop abondans, & cela jusqu'au dernier bouton à feuille, afin de les tailler tout-à-fait l'Hiver d'après; la taille d'Eté étant en général nuisible à des arbres, qui ne poussent pas par intervalles, mais sans interruption. On pourra voir dans le Traité des espèces d'arbres fruitiers, ce qui doit s'observer à cet égard. La Vigne a le plus besoin de la taille d'Eté; j'en traite amplement & en particulier ci-après.

Il faut enfin bien observer à l'égard de toutes sortes de tailles, qu'on retranche le superflu aussi bien des minces que des grosses branches, en faisant avec une Serpette une entaille unie & en talus, & cela de façon que l'entaille, pour ne se pas trop dessécher, reçoive aussi peu de rayons du Soleil qu'il est possible. Afin que cette entaille soit plus unie & plus nette, on n'y employera jamais une Serpette crochue, car elle fait beaucoup plus d'entamures que celle qui est droite & courte; encore vaut-il mieux se servir d'une Serpette dont le tranchant soit un peu convèxe: sur-tout on n'y employera point de Ciseaux, pas même pour couper les plus petites branches; car outre l'incertitude où l'on est si l'on coupe ces branches au dessus du bouton, il est impossible de faire avec cet instrument une entaille en talus: sans compter que la coupe des Ciseaux, cause une meurtrissure, qui empêche que l'entaille ne puisse aussi se couvrir comme il faut.



CHAPITRE IX.

Remarques touchant les Murailles, les Cloisons, &c. & la manière d'attacher & de conduire les arbres avec de l'Osier.

LE Traité des Murailles & des Cloisons servant à augmenter la chaleur, appartient au second Volume, dans l'Introduction duquel on dit, que les Cloisons bien jointes, où le vent ne sauroit pénétrer le moins du monde par derrière, peintes après cela en brun, sont préférables aux Murailles, pour y cultiver des fruits en plein air: que même toutes les sortes de Murailles, que l'art a inventées, sont nuisibles: de plus, que les Cloisons & les Murailles en droite ligne sont les meilleures, pourvu qu'à la distance de vingt-quatre ou de trente pieds, elles soient garnies d'un paravent pour rompre les vents nuisibles. On ne peut ficher qu'avec peine des cloux dans les Murailles, & encore moins les en arracher, sans faire tomber de la chaux, ce qui fait des cavités, où se nichent les Insectes: c'est pour cela qu'il faut que les Murailles soient garnies de petites Lates fort minces, posées en longueur de haut en-bas, à cinq pouces les unes des autres, & de manière que l'Osier puisse passer pas derrière. On ne garnira jamais de Lates les Cloisons, afin que la branche puisse, pour un plus grand ornement, être liée tout contre, selon son cours: la juste hauteur d'une Cloison pour des Treilles, des Pêchers, des Abricotiers, des Pruniers, est de huit pieds; elles doivent être plus hautes pour des Poiriers & des Meuriers, & c'est-pourquoi on fait mieux de planter ceux-ci contre de plus hautes Murailles de quelque Bâtiment.

Les Espaliers sont hors d'usage, parce qu'ils coutent beaucoup d'entretien, & qu'ils sont de très peu d'utilité, parce que les vents de bize les percent de tous cotés.

Pour donner une belle figure aux arbres par la manière de les conduire & de les lier, on commencera par la branche capitale: celle-ci doit être attachée droit vers le haut; c'est d'elle que doivent sortir des deux côtés les autres branches. Ces dernières, bien tendues, autant qu'il est possible, doivent être liées, sur-tout de manière que les extrémités n'en soient pas plus bas que l'endroit de leur origine. On lie, pour bien faire,

faire, à la diſtance de douze pouces les unes des autres, les branches d'un vigoureux Meurier; de dix pouces celles d'un Poirier; & ſi les arbres ſont moins vigoureux, de huit. Quoique cette diſtance paroiſſe d'abord fort grande, l'expérience fait voir, que ce ſont là les plus beaux arbres & les plus fertiles: au-lieu que les branches, liées plus près, cauſent en groſſiſſant plus de difformité à la vue; & même il arrivera pour lors aux Meuriers de laiſſer tomber ſouvent leur fruit, avant que d'être mûrs, à cauſe de la trop grande quantité de feuilles.

On peut, quand il s'agit de Bâtimens fort hauts, y attacher les branches un peu plus vers le haut, en prenant toujours bien garde que cela ait la figure d'un éventail, ou des doigts d'une main étendue: il faut auſſi avoir ſoin à tems, que les extrémités des branches, à meſure que ces dernières pouſſent, ne ſe touchent jamais, mais qu'elles reſtent toujours dans une juſte diſtance: encore moins doit-on croiſer ces branches, ou les attacher l'une à l'autre, ou plier de petites branches, à moins que les arbres ne fuſſent fort ſurannés, ou qu'ils euſſent été entre les mains d'un Jardinier ignorant, qui dès le commencement ait négligé de les tailler ou de les conduire comme il faut; d'où il arrive qu'ils ſont dégarnis au milieu des branches, ce à quoi on remédiera alors autant qu'il eſt poſſible, en garniſſant ces places vuides, pour prévenir par-là une plus grande difformité.

On aura bien ſoin encore que les branches ne ſe meurtriſſent pas en les courbant, ou qu'elles ne ſoient pas gênées; car étant comprimées, de manière que le cours de la ſève ſoit interrompu, elles pouſſeront preſque toujours au devant de la courbure, des jets à eau, qui abſorberont la vigueur du reſte de la branche: l'interruption de la ſève y produit auſſi de la gomme, ce à quoi les Pêchers & les Abricotiers ſont fort ſujets: outre qu'il eſt très desagréable de voir une branche mal attachée; c'eſt-pourquoi on ne ſe ſervira jamais des branches que la tige pouſſe par devant, pour les conduire & les attacher par les côtés.

Pour faire que les arbres paroiſſent des tapis verds, garnis de branches depuis le haut juſqu'en-bas, couverts de feuilles & chargés de fruits entrelacés, il faut mettre en uſage les moyens indiqués: de plus il eſt pour cela néceſſaire de détacher annuellement tout-à-fait & d'attacher de nouveau les arbres nouvellement plantés, dont les branches groſſisſent viſiblement; de renouveller & de changer les liens; ce qui produit non ſeulement un bel arrangement de branches, mais empêche auſſi que l'Oſier ne les rompe à meſure qu'elles groſſiſſent, qu'il ne les entame, & que les

les ſerrant trop, il n'y cauſe de la gomme; ce qui arrive pareillement, lorſque les branches en groſſiſſant ſont comprimées par les cloux, ce qui eſt extrêmement nuiſible à tous les arbres, mais ſur-tout aux Pêchers & aux Abricotiers. Pour prévenir cet inconvénient, on ne négligera jamais d'arracher tous les Cloux dont on n'a pas beſoin; & l'on aura ſoin que l'Oſier que l'on tourne autour du clou ſoit tellement tors, que les branches en groſſiſſant ne touchent point à ces Cloux. Il ne faut pourtant tordre l'Oſier qu'autant qu'il eſt néceſſaire pour prévenir cela; car autrement cela eſt difforme, vu que les branches doivent être conduites auſſi près des Cloux qu'il eſt poſſible, ſans cependant les tirer trop fort en les attachant. Ainſi pour attacher comme il faut avec de l'Oſier les branches, ſans toucher nulle part aux Cloux qu'on a plantés, on fera enſorte que le gros bout de l'Oſier tordu ſoit mis derrière entre les branches & les Cloux. Il faut auſſi avoir grand ſoin de ficher les Cloux au-deſſus des branches qu'on doit attacher; & quoiqu'alors les branches repoſent davantage ſur les liens, & ſoient plus ſerrées contre les Cloux, cela eſt pourtant néceſſaire, puiſqu'il eſt autrement impoſſible de poſer les liens comme il faut. Il faut ſavoir encore pour attacher avec de l'Oſier bien tordu, qui de lui même ne ſe détord pas, que tout arbre croît ſelon le cours du Soleil, & qu'étant tordus dans ce ſens, ils ſont non ſeulement plus fléxibles, mais auſſi que, ſuivant leur nature, ils joignent beaucoup mieux.

En traitant dans la ſuite des arbres ſauvages, on remarque au ſujet des petits Saules, qu'il y a parmi eux diverſes ſortes d'Oſier, & qu'il s'en trouve qui ſont plus longs, plus fléxibles & plus forts que d'autres. Celui qu'on appelle Oſier blanc dure le plus longtems; c'eſt pourquoi il eſt très propre pour attacher de fort groſſes branches, ſur-tout contre des Murailles fort hautes, expoſées à des vents violens: mais comme il eſt trop groſſier & moins ſouple que le rouge, il eſt auſſi peu propre pour attacher de minces & de jeunes branches qui groſſiſſent, leſquelles il entame ſouvent; c'eſt pourquoi à tout ce qu'on attache pendant l'Hiver, on y emploie de l'Oſier rouge, qui eſt plus mince & qui périt tous les ans. Pendant l'Eté on lie les tendres rejettons avec des joncs qui, après avoir été trempés pendant une heure ou deux, ſont très propres à cet uſage; & à leur défaut on peut ſe ſervir de jonc de Moſcovie.



LIVRE TROISIEME.

CHAPITRE I.

Des Fleurs, des Boutons de Fleurs, & des Fruits en général, & de quelques sortes en particulier, comme aussi du tems de leur maturité.

ON peut voir les fleurs de toutes ſortes de fruits, (excepté les Figues dont les fleurs reſtent cachées à la vue dans le fruit), leſquelles paroiſſent en divers tems, de différentes manières, de différentes formes & couleurs, la plupart ſortant de leurs boutons, qui l'Eté précédent ont commencé à ſe former ſur de vigoureux rejettons, & quelquefois auſſi ſur du plus vieux bois de l'année précédente, ou de pluſieurs autres années. Les boutons qui viennent de rejettons vigoureux la même année, ſont les Raiſins, les Griottes, les Pêches & les Abricots : il arrive auſſi quelquefois que les Figues viennent à du bois de la même année ; mais les Pommes, les Poires, les Meriſes, les Ceriſes, croiſſent toujours ſur des branches d'une ou de pluſieurs années.

Les boutons ſe formant, comme il a été dit, pendant l'Eté vers l'Autonne, ſe gonflent le plus pendant l'Hiver, juſqu'au Printems, qu'ils crèvent & pouſſent des fleurs. Il n'y a que les boutons des Noizettiers qui ne crèvent point, quoiqu'ils pouſſent leurs fleurs par la pointe, mais ils paroiſſent avant tous les autres, preſque dans l'Hiver, & même hériſſés d'une grande quantité de petites fibres d'un pourpre éclatant. Après cette fleur ſuit celle de Cornouille, enſuite celle d'Amandier, de la couleur de la fleur de Pêche : puis celle d'Abricot à feuille blanchâtre : après vient la fleur de Pêche, de couleur différente, ſelon ſes eſpèces, comme pâle-clair, rouge, rouge plus foncé, pourpre; auſſi à plus grande ou plus petite fleur, mais à feuilles ouvertes, ayant au dedans de la fleur plus ou moins de filamens. Les Ceriſes des Cloiſons viennent avec les Pêches ; mais celles qui ſont en plein vent paroiſſent un peu plus tard : elles ont une fleur blanche, & il y en a quelques-unes qui tirent ſur le rouge. Enſuite viennent les Poires, dont une eſpèce fleurit avant l'autre, mais cependant avant les Pommes,

mes, qui viennent après. La plupart des fleurs à fruit ont cinq feuilles; l'Ananas n'en produit hors du fruit même que trois autour de chaque bouton: s'il s'en trouve plus, c'est un jeu de la Nature.

Les fruits à queue longue ont ordinairement de grandes fleurs aussi à queue longue; la queue de quelques-unes s'allongeant après qu'ils sont noués, comme la Bergamote Crasane, la St. Germain, le Beurrée, &c. Il y en a au contraire dont les queues ont la longueur requise, avant que les fleurs soient nouées, comme les Poires de safran, la Poire Madame, &c. Les fruits dont les queues sont les plus longues & les feuilles des fleurs les plus grandes, ont pour l'ordinaire la fleur plus simple & pas tant en forme de Rose, que ceux qui ont une queue courte, mais pendante en guise de cloche. Quand les fleurs ne poussent pas trop fort, elles se nouent beaucoup mieux, parce qu'alors il leur reste plus de tems pour se transformer en fruit; ce qui se voit sur-tout à ces fruits, dont le bois est poreux, & dont la feuille a une longue queue: car quand la sève monte abondammant, les queues deviennent trop minces en s'allongeant, ce qui les mettant hors d'état de recevoir les sucs abondans, les fera périr: celles qui ont la queue courte jauniront, & les unes & les autres tomberont avant que d'être nouées. D'un autre côté il est très nuisible que les fleurs restent longtems à fleurir, ce qui arrive par un trop long froid, parce qu'après avoir été ainsi exposées pendant quelque tems, elles tombent pour l'ordinaire, quoique les fruits soient déja formés, ne pouvant absolument venir à maturité.

Quoique les fruits des plantes soient tout ce qui est utile, qu'il y en ait dont les fruits sont les racines, les écorces, les rejettons vigoureux, les feuilles, les boutons, les fleurs, la semence, &c. j'entens cependant par le mot de fruit, ce qui peut d'une manière ou d'autre chatouiller la langue; en exceptant ce qui sert uniquement & simplement à la nourriture ou aux remèdes. Ainsi on appelle fruits, toutes sortes de Pommes, Poires, y compris les Coings, les Pommes de la Chine, les Oranges, & les Limons (quoique ces trois derniers soient des fruits étrangers), les Cerises, Merises, Meures, Pêches, Abricots, Prunes, Raisins, Figues, des Framboises, des Grozeilles rouges, vertes, noires, blanches, de l'Epine Vinette, des Bayes de Surau, Cornouilles, Nefles, grosses Noix, Noizettes, Amandes & Chataignes, tous ceux-ci étant des fruits d'arbre; à quoi j'ajoute encore les Fraises, les Melons, & les Ananas, dont les deux derniers sont des fruits étrangers, mais qu'on peut cependant cultiver aussi bien chez nous que dans leur propre Climat.

Que

Que tous les fruits dont je viens de faire mention aient besoin pour faire du bois, des boutons, des fleurs, pour se nouer & pour mûrir, de plus ou moins de chaleur, & d'en être diversement affectés, c'est ce qui paroit clairement quand ils fleurissent, & ensuite au tems de leur crue & de leur maturité dans la saison. Que les arbres puissent aussi résister à plus ou moins de froid, & cela non seulement dans leurs espèces, comme les Pommes, les Poires, les Pêches, &c. mais aussi quant aux différentes sortès d'espèce, c'est une vérité très certaine: il y a ainsi dans des Climats fort froids (comme en Moscovie), une sorte de Pommes transparentes dans lesquelles, quand elles sont mûres, on peut voir les Pépins: dans le tems qu'il n'y en sauroit croître aucune autre sorte, encore moins des Poires. On trouve pareillement dans des Païs plus méridionaux de la Moscovie, quoique pourtant forts froids, des Griottes, dans le tems qu'il n'y sauroit croître des Cerises, ni des Merises, encore moins des Pêches, des Raisins ou des Figues. Comme donc les arbres & les fruits demandent moins de froid, ils ne sauroieut résister aussi à une trop grande chaleur; c'est-pourquoi on ne sauroit cultiver dans plusieurs Climats fort chauds, pas même par art, nos Grozeilles, nos Pommes, nos Poires, nos Cerises, &c. Notre Climat de Hollande est très propre pour produire les arbres dont je viens de parler, & pour faire bien mûrir les fruits, & sur-tout des Grozeilles, des Cerises, des Merises, des Griottes, des Pommes, des Poires, des Pêches, des Prunes; quoique parmi ces derniers il s'en trouve quelques-uns qui n'y parviennent pas à une maturité parfaite, & sont privés ainsi du jus délicieux requis pour être mangés cruds; ce qui fait que, pour les rendre mangeables, il faut employer le feu, en les étuvant ou en les rotissant, comme cela se void à l'égard du bon-Chrétien, du Virgoulé, des Prunes de Damas, & de plusieurs autres, qui, quoique cruds, ne laissent pas d'être excellens en France: en faisant attention à cela, il me paroit probablement que nos Poires à cuire pendant l'Hiver, ne pouvant parvenir à leur maturité pour être mangées crues, aquéreront par la chaleur dans d'autres Climats, une eau beaucoup plus agréable.

Tous les fruits en question, & même les Raisins & les Figues, ne demandent pas trop de pluie vers le tems qu'ils sont en fleurs, sur-tout point de pluies fortes; mais beaucoup après être formés, particulierement quand les pépins étant formés, commencent à se gonfler, car alors ils grossiront davantage, ce qui se voit visiblement aux Raisins & aux Pêches: il leur faut d'un autre côté de la sécheresse vers le tems de

leur maturité, pour rendre leur jus meilleur, comme auſſi une chaleur continue, mais tempérée, la trop grande chaleur étant toujours fort nuiſible, parce qu'elle reſſerre les pores du bois, & empêche ainſi la ſève de monter autant qu'il le faut pour nourrir les fruits & les feuilles. C'eſt auſſi pourquoi une expoſition continuelle au Soleil nuit toujours aux fruits, même à ceux qui ont beſoin d'une chaleur durable, telle qu'il en fait peu dans ce Païs pendant l'Eté: car cela fait reſſerrer les pores, à cauſe que la peau des fruits devient trop ſèche, ce qui empêche auſſi que les parties aqueuſes, qui par la fermentation dans l'intérieur des fruits, doivent être pouſſées au dehors, ne peuvent s'exhaler: outre qu'une telle évaporation eſt très néceſſaire, elle donne auſſi aux fruits, quelque choſe d'agréable à l'œil, parce que les parties les plus déliées ſe fixent autour de la peau, y formant un coloris qui ſemble donner un bon goût au fruit. La chaleur eſt ſur-tout néceſſaire au Printems & dans l'Autonne, faiſant mûrir bien plutôt les fruits, quand même il feroit plus froid & plus humide au milieu de l'Eté & au mois de Juillet: & afin que les fruits ne ſoient pas trop expoſés à l'ardeur du Soleil, il eſt très bon, ſur-tout quand il s'agit des Eſpaliers, que ces fruits ſoient à l'ombre du feuillage, ce qui leur fait avoir plus de coloris, & leur communique ainſi un meilleur goût. Mais comme trop de pluie dans la ſaiſon des fleurs les fait tomber, ſans qu'elles ſe nouent, & cauſe dans la ſaiſon, où les fruits mûriſſent, des fruits aigres & deſagréables; il eſt auſſi très pernicieux de les couvrir de trop de feuilles, parce que cela empêche le bois de parvenir à ſa maturité, & les fruits de fermenter d'une manière convenable, d'où il arrive que ces derniers mûriſſant très peu, ſont toujours d'un très mauvais goût. Il faut les planter dans une différente expoſition au Soleil, & les traiter diverſement ſelon les beſoins des fruits; la nature des Fonds & des Plants donnera plus ou moins de bon goût aux fruits: & ſi on les cueille bien àpropos au tems de leur maturité, leur goût ſera auſſi infiniment meilleur, ſi vous en exceptez les Raiſins & les Figues; car auſſi longtems que les Raiſins ſont gonflés & ſans rides, & que les Figues quoique ridées ne ſe corrompent pas, ils ſeront meilleurs étant cueillis lorſqu'ils ſont plus que murs: mais ce ſont là auſſi les ſeuls qu'il faut cueillir ainſi, car après le juſte tems de la maturité, le bon jus commence à rentrer dans le bois: dela vient que les fruits venus comme il faut au point de maturité, ſans être piqués par les Inſectes, qui tombent fort doucement d'eux-mêmes, n'ont jamais un auſſi bon goût, que ſi on les avoit cueillis un jour ou

deux

deux avant leur chute, outre que ces fruits d'Eté tombés ſont pour l'ordinaire pâteux, mous, & d'un goût aigre, & ceux d'Hiver beaucoup moins durables, ſans compter qu'ils perdent leurs parties les plus ſubtiles. Les fruits qui ont été cueillis avant leur maturité, leur eau n'ayant pas fermenté aſſez, ſont par cela même d'un goût rude & âpre, peu ou point mangeables, à proportion du tems qu'il leur auroit ſalu pour mûrir parfaitement; c'eſt pour cela que les fruits d'Eté cueillis bien mûrs, ſont les plus agréables, quoiqu'ils puiſſent être moins maniés, & qu'ils ſe pourriſſent très facilement quand on les transporte. Ceux au contraire, qui ſont moins mûrs, peuvent réſiſter à plus de fatigue, par cela même que la preſſion les faiſant fermenter, les fait auſſi entierement mûrir. On vend les fruits peu mûrs d'Eté, parce qu'ils paroiſſent de bonne heure mûrs, plus cher qu'on ne feroit, ſi on les cueilloit quelques jours après, lorſqu'ils ſeroient en état; c'eſt-pourquoi chacun s'empreſſe à vendre le prémier, ce qui fait qu'on peut acheter rarement d'excellens fruits d'Eté cueillis bien mûrs, qui, mangés ſur le champ, ſont fort préférables aux autres; & cela ſur-tout quand on doit les recevoir d'un endroit éloigné. La plupart des fruits d'Eté indiquent viſiblement le tems propre à les cueillir; il n'eſt pas ſi viſible, quand ils ſont les plus propres à être mangés après avoir été cueillis, parce qu'ils paſſent fort vite de leur juſte maturité à la pourriture. C'eſt près de la queue qu'ils ont leur meilleure eau, & leur goût eſt ordinairement plus agréable, quand l'entamure de la queue va vers le haut, que quand elle va du haut vers la queue: c'eſt auſſi près de la queue qu'ils commencent à mûrir.

Pluſieurs fruits mûriſſent entierement ſur l'arbre, ſans avoir beſoin d'être gardés; mais la plupart des fruits d'Autonne & tous ceux d'Hiver aquièrent leur bonté, quand, après avoir été cueillis bien mûrs, on les garde pendant quelque tems, les uns plus & les autres moins. Mais comme on cueille dans le même tems les fruits d'Autonne & d'Hiver, ſelon leurs eſpèces, & que ces fruits ne mûriſſent pas pourtant tous à la fois, il n'eſt pas rare que les uns ſoient meilleurs & plus durables que les autres; les indices de leur maturité préciſe étant auſſi plus équivoques que ceux des Pommes & des Poires d'Eté: on connoitra qu'il eſt tems de les cueillir quand ils tombent pendant le calme. Les indices généraux de la maturité des fruits ſont, qu'avec leur couleur requiſe, ils paroiſſent à l'œil verniſſés, & les opaques en quelque façon transparens: il faut ſur-tout regarder au vernis, car il diſparoit de plus en plus, à me-

ſure que les fruits deviennent trop mûrs ; on peut cependant ſe tromper à cette marque, ſur-tout aux Pêches, parmi lesquelles on en trouve ſouvent d'une telle cueillette que, pour les avoir gardées trop longtems, elles deviennent coriaces, molles & d'un goût fort desagréable, & d'autres ſi mûres, qu'elles perdent tout d'un coup leur couleur: elles ne ſont pus ſi bonnes à beaucoup près, que celles qui, après avoir été ſerrées pendant vingt & quatre heures, ſont devenues tendres par ce moyen. Quoique la preſſion nuiſe à toutes ſortes de fruits, elle eſt principalement nuiſible aux Pêches, qui le donnent bientôt à connoître en ſe pourriſſant : on eſt pourtant obligé quelquefois de le faire, pour s'aſſurer de leur maturité, en les ſerrant entre les doigts : il faut s'y prendre bien prudemment, quand il s'agit de toucher ces fruits, de même que tous les autres, & le faire toujours à l'endroit par lequel ils commencent à mûrir, ſavoir à la couture tout près de la queue, quand ce ſont des Pêches ou des Abricots. La meilleure, la plus prudente, & la moins ruineuſe manière cependant, eſt de les ſerrer dans le creux de la main, pour voir ſi ſans preſſion ils quittent ſans peine leur queue. La preſſion n'eſt pas ſeulement nuiſible, mais auſſi l'attouchement, quelque doux qu'il ſoit, parce qu'on emporte par-là le coloris, plus ou moins: c'eſt pour cela qu'il faut manier les Pêches fort prudemment, même quand on les cueille, & que pour leur donner un plus beau coloris, il faut après la cueillette en emporter le coton avec un petit coupon d'une fort douce étoffe.

Parmi les fruits crus dans des terres graſſes ou ſablonneuſes, les plus gros dans leurs eſpèces ſont ordinairement les meilleurs; par conſéquent les groſſes Pêches provenues du même arbre, avec de plus petites, ſont les plus agréables; & ces dernières fort rarement bonnes : les plus petits Abricots, au contraire, ſont très ſouvent les meilleurs : il en eſt de même des Prunes, pourvu que cette petiteſſe ne ſoit pas cauſée par une trop grande quantité de fruits de l'arbre qui les a produits. Ce ne ſont pas pourtant toujours les plus gros fruits qui ſont les meilleurs, il arrive ſouvent au contraire, qu'ils ſont ſpongieux, comme la plupart de ceux qu'on momme doubles, excepté les Pêches & les Poires, que nous nommons *Riet-peeren*, qui ſont meilleures que les ſimples, au-lieu que les Courtpendus, les Pommes d'or, & les Noix doubles, ne ſont pas ſi bonnes que les ſimples. Lors donc que je dis que les plus gros fruits ſont les meilleurs, j'entens parler de ceux de la même eſpèce, crus à un même arbre; comme ſont les Pommes rayées de gris, les Courtpendus, crues

à

à un même arbre, car les plus groſſes ſont les meilleures.

Les fruits des arbres ſurchargés n'ont jamais le goût fort relevé, ils l'ont même ſouvent inſipide. Ceux qui doivent être mangés peu après la cueillette, comme ils meuriſſent ſans qu'on ſoit obligé de les ſerrer, indiquent d'une manière plus viſible que toute autre, le tems précis où il les faut cueillir. Les Ceriſes & les Mériſes doivent avoir la couleur brune tirant ſur le noir, être d'un brun plus ou moins foncé, d'un rouge plus clair ou plus foncé, d'un rouge mêlé de blanc. Il y en a quelques-unes qui doivent être blanches ſelon leur eſpèce, mais toutes doivent être couvertes de coloris; c'eſt par où l'on peut juger de leur maturité. Il y a pourtant des eſpèces qui ont la chair plus caſſante, moins remplie d'eau que les autres; & cela, ſelon qu'après avoir été cueillies bien mûres, on peut les conſerver plus longtems les unes que les autres.

Les Mériſes ſont toutes d'une même couleur, & lorſqu'elles ſont mûres, cette couleur eſt d'un beau brun tirant ſur le noir.

Les Meures, quoique moins colorées & moins transparentes que les Mériſes, ſont, étant mûres, d'un beau brun tirant ſur le noir: leur coloris, quand elles ſont trop mûres, s'efface, & elles s'aigriſſent & ſe moiſiſſent: auſſi ſont-elles ſujettes à tomber.

Les Framboiſes ſont d'un rouge foncé, moins colorées, mais plus cotonneuſes.

Les Ronces ou les Meures ſauvages ſont de pourpre-bleu, très colorées, beaucoup plus que les Meures.

Les Meures de Renard ſont d'un bleu foncé ou obſcur.

Les Grozeilles noires ſont d'un noir parfait luiſant; elles s'aigriſſent quand elles ſont trop mûres, & alors elles tombent de leurs grapes.

Les Grozeilles blanches ſont preſque de couleur de chair.

Les Grozeilles rouges ſont d'un rouge foncé clair; ces deux derniers fruits ſont fort luiſans, & laiſſent apercevoir les grains.

L'Epine Vinette a moins de jus, la peau plus épaiſſe, eſt plus petite, longue & plus mince que les Grozeilles, & par cela même moins tranſparente; quand elle eſt mûre, elle doit être d'une couleur agréable, d'un luiſant rougeâtre.

Les Baies de Sureau ſont de couleur brune tirant ſur le noir.

Les Cornouilles ſont d'un rouge foncé.

Les Abricots. Il y en a de trois ou quatre ſortes, parmi leſquels il s'en trouve de jaunâtres, & de blanc-vermeils; mais les meilleurs ſont d'un vermeil orange, tiquetés, d'un brun foncé tirant ſur le rouge.

Les

Les Prunes ſont de différentes couleurs, comme d'un jaune foncé & pâle, bleues, violettes, rouges, rougeâtres, tachetées, vertes, parmi lesquelles il y en a qui ont plus ou moins de jus, la chair plus caſſante & plus beurrée. Celles qui ont beaucoup de jus doivent avoir la peau transparente, & toutes doivent auſſi avoir une tranſparence luiſante ſur leur coloris; ce qui eſt plus particulier aux Prunes & aux Raiſins qu'à tout autre fruit.

Les Pêches. Pour ce qui les regarde, les Friands ne ſont pas d'accord touchant la préférence qu'on doit leur donner. Il y en a qui penſent qu'elles ſont meilleures, quand on les mange dabord après les avoir cueillies : il y en a d'autres qui aſſurent que ce n'eſt qu'après avoir été gardées pendant un jour ou un jour & demi, qu'elles ont leur goût le plus exquis : il a été remarqué ci-devant qu'on ne peut ſavoir ſûrement le tems précis de leur maturité.

Les Raiſins. Il y en a de différentes ſortes, des blancs, d'un brun foncé, & d'un brun-bleuâtre plus clair, de noirs tachetés, &c. comme auſſi d'un jus plus ou moins fondant, à proportion de leur maturité: ce qui fait auſſi, qu'ils ſont plus ou moins tranſparens, & font voir leurs pépins. Ils ne ſauroient être trop mûrs, car auſſi longtems que les grapes ne ſe deſſechent pas, & que leurs grains reſtent gonflés ſans rides, ils gagnent de plus en plus à la Treille.

Les Figues meuries, juſques à ſe rider, ſont les meilleures au goût, quoique moins agréables à l'œil.

Les Grozeilles nommées en Hollandois *Kruys-bezien.* Il y en a de jaunâtres, de blanches, de rouges; des tiquetées, des luiſantes, des transparentes, qui ont des grains tirant ſur le brun.

Les Oranges de la Chine, ou Oranges douces, ſont d'un beau rouge foncé clair, luiſant, de même que

Les Oranges, avec cette différence, que le rouge de celles-ci tire ſur le jaune. Auſſitôt qu'elles perdent leur coloris, elles ont déja perdu leur jus.

Les Limons ſont d'un beau jaune luiſant : quand cette couleur commence à ſe changer en un jaune plus foncé tirant ſur le brun, alors leur jus eſt deja deſſéché.

Les Noix : quand leurs Chatons commencent à ſe fendre & à créver tout-à-fait, de manière que les Noix paroiſſent, pour lors les parties huileuſes ſont déja trop épaiſſies.

Les Chataignes ſont tout comme les Noix.

Les

Les Noizettes: leurs chatons deviennent jaunes.

Les Coings ſont jaunes, & ont de l'odeur.

On ne peut pas compter ſûrement ſur les changemens des couleurs des Poires & des Pommes d'Eté, & encore moins connoître le tems précis de la maturité des fruits d'Autonne & d'Hiver, parce que c'eſt lorſqu'ils ſont ſerrés qu'ils deviennent d'un goût agréable.

Les Nefles ſe cueillent en même tems que les dernières Pommes & Poires, & deviennent molles étant ſerrées, ce qui leur tient lieu de maturité pour être bonnes à manger.

Les indices de la maturité des fruits des plantes, qu'on nomme Herbes, ſont très clairs.

On coupe les Melons quand la queue commence à ſe détacher tout à l'entour: ils ſont meilleurs après avoir éte gardés deux ou trois jours, que lorſque leur queue tombe lorſqu'ils ſont encore ſur la couche.

Les Fraiſes doivent être luiſantes, tendres & agréables: étant cueillies bien mûres, on ne ſauroit les conſerver pendant un jour.

Les Ananas ſont mûrs, quand ils ſont d'un jaune foncé, luiſant, & qu'ils deviennent d'un brun tirant ſur le jaune par deſſus leurs tumeurs: quand ils ſont verdâtres, tant ſoit peu tranſparens, c'eſt une marque qu'ils ont été trop humectés.

Les fruits qui s'aigriſſent en pourriſſant, ſont rafraichiſſans: parmi lesquels ceux qui ſont pleins de ſuc, ſe détruiſent & ſe gâtent fort vite; ils ſont fort ſains pendant les chaleurs, mangés modérément; & très mal ſains quand l'eſtomac eſt rempli, ſur-tout ceux qui ont la chair caſſante & ne contiennent pas beaucoup de ſuc, parce qu'ils reſtent plus longtems dans l'eſtomac, où ils cauſent de la fermentation, ce qui fait que l'air entre dans le corps en beaucoup plus grande quantité, d'où proviennent les vents & les ſpaſmes.

Les fruits qui ne s'aigriſſent pas en pourriſſant ſont échauffans.

La différence des eſpèces dans chaque genre de fruits, qui viennent de ſemence, eſt due à ceux à qui il plait de donner à un tel fruit venu de ſemence, qui leur eſt inconnu, un nom à diſcrétion, quoique ce nom ſoit déja connu depuis longtems: le goût en eſt pourtant fort différent, les mêmes fruits auſſi quoique provenus des mêmes Sauvageons, n'ont pas le même goût ni le même jus. Les Climats & les Fonds cauſent auſſi ſouvent la bonté du jus, il y a même de la différence, quand les fruits après un Printems fort favorable, un Eté & une autonne à ſouhait, meuriſſent plutôt ou plus tard. On ne ſera pas ſurpris de la di-

versité des noms que portent les fruits, quand on considérera que dans un Païs, une Ville, un Village, un Hameau, le nom d'un seul & même fruit varie; que même on en fait une différente description, quoique le fruit ne soit point du tout équivoque. C'est pour cela qu'on ne doit pas s'en raporter aux autres, quand il s'agit de planter des arbres, tant pour le nom que pour le goût des fruits; mais il faut l'éprouver soi-même. On trouve ce même inconvénient chez les Auteurs François. L'Auteur du petit Livre intitulé, *Instructions pour connoître les bons fruits*, dit, *l'Orange rouge d'un goût très relevé, excellente. Certeau d'Eté, la bellissime, la belle & bonne: la Bernardine excellente: la Jargonnelle très bonne:* & l'Auteur *du Théatre du Jardinage* dit de ce même fruit: *Excellent, qui a le goût relevé:* & Mr. de la Quintinie dit de tous ceux-là: *Outre les méchantes Poires que je ne connois pas, voici une liste particulière de celles que je connois pour si mauvaises, que je ne conseille à personne d'en planter*; & l'Auteur de *l'Abrégé des bons Fruits* dit: *la Robine a la chair dure:* De la Quintinie au contraire, *la chair est cassante sans être dure.* Comme donc, selon ces exemples, ils diffèrent entr'eux pour le goût, ils diffèrent aussi quant aux noms, à la forme; au tems de leur maturité; ce qui est vrai non seulement à l'égard des Poires, mais aussi à l'égard de tous les autres fruits.



CHAPITRE II.

Des Poiriers & de leurs fruits.

ON trouve parmi les Poiriers, des arbres extrêmement hauts, dont les racines entrent plus avant en terre que celles des Pommiers, qui étendent davantage leurs branches à couronne. Les Poiriers ont cette propriété, préférablement à toute autre sorte d'arbres fruitiers, de produire les meilleurs fruits sur du bois raboteux, garni de branches gangrénées, qui empêchent aussi ces arbres de devenir fort grands.

Le bois de Poiriers est plus roussâtre, plus fibreux & moins confus, que celui de Pommiers: il contient aussi plus de suc, & l'écorce en est plus épaisse, plus sèche, & plus crévassée: les feuilles en sont plus longues, plus pointues, plus épaisses, plus lisses & plus luisantes.

Les fruits en sont d'une rondeur plus oblongue, & plus pointue vers

vers la queue : leur queue eſt auſſi plus longue.

On emploie plus au travail le bois de Poiriers que celui de Pommiers, mais ce dernier eſt meilleur à bruler, donnant plus de chaleur, & pendant plus longtems.

On ne trouve aucun arbre parmi les Fruitiers, qui en produiſe de ſemence un ſi grand nombre de différentes eſpèces ; c'eſt-pourquoi il faut bien prendre garde à ces Sauvageons, afin de ne pas leur faire changer de nature quand on les grefe ; mais de leur conſerver leur bonté, ou de les amender, afin d'aquerir par-là de bons arbres : étant viſible, quant à ces arbres, que le Sauvageon ne ſe conforme pas toujours à l'Ente, & que l'Ente au contraire ſe fait beaucoup à la nature du Sauvageon.

On diſtingue ces fruits en Poires d'Été, d'Autonne, & d'Hiver. Ces derniers ſe diviſent encore en trois ſortes : les unes ont la chair caſſante & fondante ; les autres l'ont caſſante ou moins fondante, & les troiſièmes tiennent le milieu entre ces deux qualités. On les diſtingue auſſi en Poires qu'on ſert à table, & en Poires qui doivent être étuveés.

Les prémières ſont celles qu'on mange crues, telles qu'elles ſont naturellement, qui ont une bonne eau, qu'elles aquièrent ſur l'arbre, ou bien dans les Serres.

Les Poires à étuver aquièrent leur degré de maturité, par le moyen du feu : étant trop âpres & trop rudes, pour être mangées crues. Les Poires qu'on ſert à table ſont encore excellentes à étuver.

Après avoir fait ces obſervations générales, je vais parler des propriétés de quelques-unes de ces dernières Poires.

Le *Citron de Sirène* eſt une Poire d'une groſſeur ordinaire, oblongue, ſans être pointue vers la queue : la peau en eſt épaiſſe, remplie de petites taches brunes : quand elle eſt mûre, elle eſt de couleur jaune, caſſante, & l'une des meilleures Poires d'Eté. C'eſt la ſeule raiſon qui la rende digne d'être cultivée ; elle a une eau ſucrée, qui n'a rien de relevé : étant trop mûre elle devient farineuſe : elle fait très peu & de très mauvaiſes racines, & cependant du bois fort vigoureux ; ce qui fait qu'on en emploie beaucoup les Sauvageons, & qu'on les grefe : les boutons ſont paſſablement gros, pointus par devant, pouſſant chacun douze fleurs qui tiennent à de petites queues d'une juſte longueur, à côté d'une feuille qui eſt de la nature du bois.

Les *Poires ſucrées précoces* ſont de la plus petite ſorte de Poires, & font cependant un fort grand arbre, qui a peu de racines & produit beaucoup : elles meuriſſent en même tems que le Citron de Sirène, ce qui

fait qu'on en cultive beaucoup pour vendre; elles ont un aſſez mauvais goût, & deviennent bientôt farineuſes.

Les *Poires ſucrées griſes*, appellées par les Romains (*a*) *Pyrum Falernum*, étoient autrefois fort eſtimées chez nous, mais elles ſont perdues aujourdhui par l'ignorance ou par la négligence des Arboriſtes, ayant employé, en les gréfant, des Sauvageons qui leur étoient contraires. C'étoit une Poire médiocre pour la groſſeur, & dans ſa maturité elle étoit d'un rouge tant ſoit peu tirant ſur le jaunâtre, luiſante, tachetée de gris, paſſablement ronde, finiſſant en pointe vers la queue, bientôt molle quand elle eſt trop mûre, & cela à l'arbre même; ayant autrement une eau excellente, tenant le milieu entre les Poires fondantes & caſſantes. L'arbre qui produiſoit cette Poire, étoit fort haut, fort grand, avoit beaucoup de racines, & étoit fort fertile à meſure qu'il vieilliſſoit.

Les *Poires ſucrées* d'aujourdhui n'ont pas un jus ſi agréable: leurs branches outre cela ſont fort ſujettes au chancre; ce qui les rend beaucoup moins dignes d'être cultivées.

Les boutons des Poires ſucrées ſont longs, menus, & s'allongent ſenſiblement, en pouſſant par des extrémités déliées qui finiſſent d'une manière fort pointue: chaque bouton produit ordinairement huit fleurs, dont les queues ſont courtes, & un peu plus longues que celles des Bergamotes.

La *Poire Madame Suprême*, que les Grecs appellent Μυράπιον & *Onychinum*, nom ſous lequel elle eſt auſſi connue des Romains, eſt une des meilleures Poires d'Eté, & a une chair fort fondante: elle eſt groſſe & longue, rouſſâtre d'un coté: quand ſon verd clair jaunit, elle eſt toujours molle, même à l'arbre; & quand elle eſt trop dure, elle a très peu de goût. Et comme de dures qu'elles ſont elles deviennent molles en fort peu de tems, & que leur bon goût paſſe fort vite, il faut bien prendre garde en les cueillant, de ne prendre jamais que celles que l'on ſoupçonne devenir jaunâtres. Ces Poires cueillies bien à propos ſont d'un goût merveilleux; de cette manière on pourra manger pendant pluſieurs ſemaines conſécutives cette Poire à l'arbre. Elle n'eſt nullement propre à être transportée, parce qu'étant cueillie dans ſa matu-

(*a*) Voyez les Remarques de BODÆUS ſur THEOPHRASTE *Hiſt. Plant. Lib. IV. Cap.* VI. *pag.* 395. *col.* 1. Les noms Latins de quelques Poires ſuivantes ſont tirés du même Auteur, & ſe trouvent dans le même endroit, *pag.* 365 & 396.

maturité parfaite, il ne lui faut que vingt & quatre heures pour devenir molle.

Cet arbre eſt pour l'ordinaire aſſez mal fait, ayant des branches recourbées, gangrénées, & mortes par les ſommités, ce qui eſt cauſé fort ſouvent par le Sauvageon. Ses boutons ſont des prémiers à ſe gonfler: ils ſont gros, grands, pointus, d'un gris tirant ſur le jaune: chacun d'eux donne pour l'ordinaire douze grandes feuilles rondes, qui ont de longues queues, & pendent vers la terre en guiſe de cloches.

La Poire que nous nommons *Franſe Kaneel Peer*, & que les Romains appelloient *Pyrum Lacteum*, eſt une Poire caſſante, remplie d'une bonne eau, un peu plus ronde & plus groſſe par le haut qu'une Poire ſucrée griſe, plus courte, & finiſſant à la queue par une pointe plus mince: quand elle eſt mûre, elle eſt jaune, & a des taches tirant ſur le brun: les meilleures ſont tachetées de gris ſur le jaune, ont la peau épaiſſe, & le goût un peu muſqué.

Cet arbre parvient à une aſſez grande hauteur, & eſt aſſez bien fait: il a beaucoup de racines, ce qui le rend très propre à devenir arbre à haute tige: ſes boutons ſont plus petits que ceux de la Poire Madame, quoiqu'ils ſoient très grands, pointus par devant, & de couleur griſe: chacun d'eux donne ordinairement huit fleurs, dont les petites feuilles finiſſent par devant & par derrière en pointe, & repréſentent, étant épanouies, une étoile tenant à des queues d'une longueur convenable.

Le *Safran d'Autonne*, que les Romains appelloient *Pyrum Nardinum*, eſt une des plus groſſes eſpèces de Poires, longue, raboteuſe, & ronde vers la queue: quand elle eſt mûre, elle eſt jaunâtre, & d'un rouge luiſant, reſſemblant en tout au Bonchrétien: elle a la peau épaiſſe, caſſante & pleine d'eau: elle devient encore meilleure dans les Fonds ſouphrés de Tuf.

Cet arbre eſt bien fait, il vient fort bien dans les Villes, où il produit du meilleur fruit, & en plus grande quantité qu'ailleurs: ſes boutons ſont les plus gros de tous, après ceux de la Poire Madame, un peu moins gros, & un peu plus pointus: ils commencent auſſi des prémiers à ſe gonfler, & chacun d'eux produit ſix fleurs qui tiennent à des queues aſſez longues, plus longues même que celles des Poires Madame: les petites feuilles des fleurs ne ſont pas ſi rondes, ce qui fait qu'elles ne pendent pas en guiſe de cloches.

Poire d'Orange: il y en a pluſieurs ſortes, toutes fort petites parmi

les Poires; les meilleures ſont rondes, tachetées de jaune, ont la peau épaiſſe, & une eau fort ſucrée & fort muſquée. Cet arbre charge ordinairement beaucoup, & c'eſt ce qui m'a engagé à en faire mention ici.

Poire la Reine, appellée en Hollande *Poire bénite* à cauſe de ſa grande fertilité, eſt de la groſſeur d'un Courtpendu, quoique moins groſſe: elle eſt pointue vers la queue, de couleur jaunâtre mêlée d'un beau rouge d'un côté, ſelon qu'elle a été plus ou moins expoſée au Soleil, ce qui la rend auſſi meilleure à proportion: elle eſt caſſante, pleine d'une bonne eau muſquée: elle a la peau épaiſſe, & eſt très ſujette à mollir, même à l'arbre, quand on l'y laiſſe trop longtems; deſorte qu'il faut avoir grand ſoin de la cueillir dans le tems précis de ſa maturité, étant pour lors, à ce que prétendent pluſieurs perſonnes, une des meilleures Poires. On peut cependant ſe tromper très fort en cueillant ces Poires, car il arrive qu'elles ſont encore dures & ſans goût, quoique preſque jaunes, & que peu de tems après elles jauniſſent: elles commencent à meurir vers la fin du mois d'Aout, on peut pendant ſix ſemaines conſécutives les manger à l'arbre.

Dans un bon Fond cet arbre devient beau & raiſonnablement haut; mais comme on en doit cueillir journellement les fruits, on le plante rarement à haute tige. Les boutons en ſont moins gros que ceux du Safran d'Autonne, mais du reſte ils leur reſſemblent beaucoup: chacun d'eux donne auſſi ſix fleurs: les feuilles en ſont plus petites, & les queues plus courtes: quand ils fleuriſſent, ils ont à peu-près la figure de cloches, quoiqu'ils ne s'épanouiſſent pas tout-à-fait.

La Poire nommée *Rouſſelet*, eſt une petite Poire ronde d'un rouge foncé, reſſemblant beaucoup par le goût à la Poire la Reine, quoique plus musquée; c'eſt-pourquoi pluſieurs préfèrent cette Poire: elle a la peau épaiſſe, & charge peu.

La *Bergamote*, connue des Romains ſous le nom de *Pyrum Regium*, n'eſt pas groſſe: elle eſt d'un rond aplati vers le haut, elle a la queue un peu enfoncée dans la chair, elle eſt d'un verd tacheté, & d'un goût exquis, pleine d'eau, & fondante. Il y en a une ſorte qui ne jaunit pas ſi fort, étant ſerrée, qui ne devient jamais farineuſe, mais qu'on trouve à peine aujourdhui, étant perdue, de même que les Poires ſucrées griſes, par la négligence des Arboriſtes: celles qu'on a aujourdhui ſont beaucoup plus groſſes, elles ont moins d'eau, & molliſſent ordinairement quand on les a ſerrées. Il me paroit fort vraiſemblable que cette Poire vient originairement de la Turquie en Aſie, & qu'elle s'appelle propre-

proprement *Begar*, ce qui ſignifie une Poire de *Grand Seigneur*, parce qu'elle ſurpaſſe toutes les autres pour le goût, & c'eſt auſſi pour cela que les Romains l'appelloient *Poire de Roi.* Les Bergamotes ou Begarmotes ne deviennent bonnes qu'après avoir été ſerrées pendant quelque tems. Les arbres en ſont ordinairement d'une grandeur raiſonnable, mais ils chargent peu.

Beurré, *Poire d'Anjou*, *Poire d'Amboiſe*, en Normandie appellée *Iſambert le bon* & *Giſambert*, a une eau d'un goût fort exquis, & eſt la plus groſſe des Poires fondantes, qualité qu'elle aquiert après avoir été cueillie & ſerrée pendant quelque tems. Si cette Poire meuriſſoit deux ou trois mois plutôt, elle paſſeroit à juſte titre pour la meilleure de toutes; mais comme elle paroit dans une ſaiſon plus froide, & qu'elle a auſſi une eau extrêmement froide, ſon bon goût ſe perd par-là. Sa couleur & ſon bon goût varient auſſi ſelon les Sauvageons ſur leſquels elle a été gréfée: les meilleures en ſont griſes, couleur de canelle, & plus elles s'éloignent de cette couleur, moins elles valent.

Elles font un arbre plein de nœuds, dont les branches ſont fort ſujettes à ſe gangréner, ce qui doit empêcher de le deſtiner à de hautes tiges, quoiqu'il pouſſe de bonnes racines en terre. Les boutons en ſont paſſablement gros & grands, pointus par devant, de couleur brune tirant ſur le jaune, pouſſant quinze, ſeize, ſouvent même vingt & une fleurs, dont les queues ne ſont guère longues; deſorte qu'elles paroiſſent en guiſe de Roſes, les queues des fleurs s'allongent à meſure qu'elles croiſſent.

Beuré blanc, *Poire de Neige*, *Poire de St. Michel*, *la bonne Ente*, *Poire à courte Queue*, *&* *Citron de Septembre*, eſt une ſeule & même Poire, appellée ſouvent mal-à-propos *Doyenné & gros Doyenné.* C'eſt une grande & groſſe Poire, finiſſant un peu en pointe vers la queue, pleine d'une eau ſucrée de couleur jaune & tachetée: elle eſt bonne à vendre, mais peu digne d'être cultivée par un Curieux pour la table.

Le *Doyenné* reſſemble, quant à ſa groſſeur & à ſa figure, au Beuré blanc; il eſt comme lui d'un gris rouſſâtre, tiqueté d'un grand nombre de taches noirâtres, ayant la peau mince & pleine d'eau, & la chair agréable & fondante comme la Poire d'Anjou, à laquelle pluſieurs le préfèrent, parce qu'ils prétendent qu'il a le goût plus fin & qu'il n'eſt pas ſi rafraichiſſant. Pluſieurs de ces Poires n'ont pas une eau ſi agréable, les prémières années de la pouſſe des Grefes, & reſſemblent fort pour le goût au Beuré blanc; mais au bout de quatre ou cinq années elles gagnent à ces deux égards.

Le bois, comme celui du Beuré blanc, en eſt plus jaune, plus mince, moins épineux, & moins ſujet à la grangrène, que celui du Beuré: il ne fait pas un fort grand arbre, les boutons en ſont plus petits, mais un peu plus gros à proportion que ceux du Beuré; il fleurit autrement, mais les queues ſe reſſemblent.

La *Poire St. Germain*, que l'on nomme auſſi *Poire de l'Arteloire* & l'*Inconnue de la Fare*, eſt une Poire oblongue de la plus groſſe ſorte, plus mince vers la queue, ſans être pointue: ſa peau n'eſt pas épaiſſe, mais verte & tachetée, pleine d'une eau douce & agréable: la chair en eſt moins fondante que celle de la Poire d'Anjou, malgré cela on la met dans la claſſe des Poires fondantes: elle devient bonne ſeulement après avoir été cueillie. Les Sauvageons influent beaucoup ſur cette bonté, cauſant à cet égard de grandes variétés, & cela de manière que ces Poires gréſées ſur certains Sauvageons n'ont ni goût ni ſaveur. Cet arbre vient auſſi beaucoup mieux en plein vent, que contre des cloiſons ou des murailles: il fait des jets fort droits. Quand on ne cueille pas trop tard cette Poire, & qu'on la ſerre bien, elle peut ſe garder juſqu'au mois de Mars; mais quand on la laiſſe jaunir à l'arbre, elle ſe pourrit fort vite, & ne ſauroit durer ordinairement plus longtems que juſqu'en Décembre.

Les boutons en ſont raiſonnablement gros & grands: ils ne s'ouvrent pas en pointe, mais uniment par le haut, & comme en ſe recoquillant: il en ſort, comme hors de la Poire d'Anjou, quinze, ſeize, & même juſqu'à vingt & une fleurs, qui ont de courtes queues: ces fleurs paroiſſent en guiſe de roſe: les queues s'allongent à meſure que le fruit avance.

La *Bergamote Craſane* eſt une Poire ronde & un peu pointue vers la queue, d'une groſſeur ordinaire: elle eſt plus grande, & non pas d'un rond plat comme la Bergamote commune. Les meilleures ſont d'un gris rouſſâtre comme la Poire d'Anjou: il y en a auſſi qui ſont d'un brun verdâtre, tachetées & rayées de couleur rouſſâtre: l'une & l'autre remplies d'une eau délicieuſe & d'une chair très fondante: qualités que cette Poire aquiert après avoir été cueillie; & pourvu qu'on ne s'y prenne pas trop tard, on peut avoir le plaiſir de la manger en Janvier.

Les boutons en ſont plus grands, rouſſâtres, plus pointus, & moins gros que ceux de la Bergamote ordinaire: ils ont ordinairement dix fleurs, dont les feuilles ſont plus grandes, plus rondes, moins larges vers

vers la queue que celles de la Bergamote: les fleurs ont auſſi de plus longues queues; & c'eſt pour cela qu'elles ne s'ouvrent pas en guiſe de roſe, mais plus uniment.

L'*Echaſſerie* eſt une ſorte de petite Poire ronde, & qui a la peau épaiſſe: quand on la cueille au tems qu'il faut, elle peut durer juſqu'au mois de Mars.

La *Virgoulée*, ou *Virgouleuſe*, eſt une Poire oblongue, d'une groſſeur médiocre: elle a la peau épaiſſe, & eſt entre le fondant & le caſſant.

Ayant traité des principales Poires de table, je paſſerai à quelques Poires peu communes & excellentes à étuver; à quoi toutes les Poires de table ſont auſſi très propres, pourvu qu'on ait ſoin de les cueillir avant qu'elles ſoient bonnes à manger: & principalement les *Poires ſucrées griſes*, celles que nous appellons *Poires canelles de France*, *Franſe Kaneel Peeren*, *& les Poires de la Reine*, &c.

La Poire que nous nommons *Double Rietpeer*, & qui étoit connue des Romains ſous le nom de *Pyrum Signinum*, eſt du nombre des plus groſſes Poires: elle finit en pointe vers la queue, eſt d'une couleur de canelle griſe, ni caſſante, ni fondante: elle aquiert ſa tendreur & ſon eau après avoir été cueillie; elle eſt cependant un peu rude, ce qui fait que les Curieux ne la mettent pas au nombre des Poires de table, mais c'eſt la meilleure de toutes pour mettre en pâte, ou pour faire ſécher; c'eſt-pourquoi il faut en planter.

Cet arbre devient fort beau, fort grand, charge beaucoup, quand il eſt planté dans un bon fond de terre, & greffé ſur un bon Sauvageon.

Les Poires d'Hiver à étuver qui ſuivent, ne parviennent pas dans ce Païs en les ſerrant, à avoir aſſez d'eau agréable & fluide pour être mangées crues; mais elles retiennent toujours une certaine âpreté, qui vient de ce qu'elles ne ſont pas bien mûres, & que l'on peut corriger uniquement par le moyen du feu.

La *Poire de Bon-Chrétien*, chez les Grecs Ταλαντιαῖον ἄπιον, & chez les Romains *Muſteum*, eſt en France la meilleure de toutes les Poires; mais elle ne ſauroit parvenir chez nous à une maturité parfaite pour être mangée telle qu'elle eſt naturellement: c'eſt-pourquoi je la mets au nombre des Poires d'Hiver à étuver.

La Poire que nous appellons en Hollande *Kamper* & *Kamper Venus-Peer*, eſt-la même qui étoit connue des Romains ſous le nom de *Pirum Venereum:* l'une ayant la couleur plus luiſante & plus agréable que l'au-

tre, ce qui vient du Sauvageon. Elle eſt d'une grandeur & groſſeur médiocres, oblongue, allant en diminuant vers la queue. C'eſt la meilleure Poire à étuver, auſſi rougit-elle d'elle-même quand on l'étuve.

Lorſque ces Poires ſont gréfées ſur de bons Sauvageons, elles font des arbres paſſablement grands & beaux, qui chargent aſſez; ce qui étant négligé, les arbres en ſont très mauvais & les branches ſujettes à ſe gangréner.

La Poire que nous connoiſſons en Hollande ſous le nom de *Laeuwjes-Peer*, eſt une petite Poire oblongue, approchant fort de la précédente, quand on l'étuve, & rougiſſant comme elle. L'arbre en eſt grand & beau, il produit beaucoup.

Celle que nous appellons *Foppen-Peer*, eſt d'une couleur luiſante & agréable, plus grande & plus groſſe que la précédente, plus courte & plus pointue, allant en diminuant vers la queue comme la *Kamper-Peer*, dont nous venons de parler, & étant à peu près d'un goût auſſi bon, pouvant durer plus longtems que ces deux-là. Cet arbre charge extrêmement, ce qui l'empêche auſſi de devenir ſort grand.

Celle qui porte le nom de *Maagden-Peer* eſt groſſe, plus ronde que la *Kamper-Peer*, n'allant pas ſi fort en diminuant vers la queue, d'une couleur griſe rouſſâtre, point du tout luiſante, d'un goût paſſable, approchant de la précédente: elle peut durer juſques vers le mois d'Avril. L'arbre eſt beau & grand, mais n'eſt pas de ceux qui produiſent le plus.

La *Poire de Livre*, que nous appellons *Winter-Gratiool*, eſt une Poire grande, groſſe & ronde, ayant une fort courte pointe vers la queue; d'un verd pâle avec un peu de roux, d'une chair beaucoup plus caſſante & plus groſſière que celle des quatre précédentes: le jeune bois en eſt auſſi plus gros, plus fragile & moins fléxible. Cet arbre charge extraordinairement, & comme les Poires en deviennent fort groſſes, il vaut mieux que l'arbre ſoit à baſſe qu'à haute tige.

Quoique cette Poire ſoit inférieure à celles dont on vient de parler, elle vaut pourtant bien la peine qu'on la plante, ſur-tout pour ceux qui font négoce en fruits, parce qu'elle eſt très maſſive, & qu'à cauſe de ſa groſſeur on n'en a beſoin que d'un très petit nombre pour remplir un panier.

CHA-



CHAPITRE III.

Des Pommiers & de leurs Fruits.

IL en eſt des Pommes tout comme des Poires, les meilleures viennent aux arbres les plus noués, dont les branches ſont fort ſujettes à ſe gangréner, ce que les Renettes ordinaires & celles d'Angleterre montrent entr'autres bien évidemment.

Les Pommiers ne croiſſent pas ſi droits que les Poiriers, mais ils ſont une couronne plus ronde & plus étendue : leurs racines s'étendent auſſi beaucoup plus, & ne pénètrent pas ſi avant en terre : l'écorce en eſt plus platte, plus unie, moins crévaſſée, plus mince, & contient plus de ſuc: le bois en eſt plus dur, plus confus, moins rouſſâtre, & contient plus de ſuc, il donne auſſi plus de chaleur en brulant, que le Poirier: les Feuilles ſont un peu plus larges, longuettes, & d'un uni luiſant; mais plus rondes, plus minces & plus cotonneuſes: les fruits en ſont plus ou moins ronds, n'allant point en diminuant; mais ils ſont plus ou moins aplatis vers le haut & vers le bas : la queue fait auſſi dans le fruit une entamure: ce fruit eſt en général plus ſec; & ſur-tout celui des Pommes douces, il n'a pas beſoin de tant de chaleur que les Poires, pas même les Renettes ordinaires ni celles d'Angleterre; c'eſt-pourquoi les Pommes qui viennent d'arbres de haute tige, ſont ordinairement meilleures que celles que produiſent les arbres de baſſe tige, & elles ne ſont jamais bonnes lorſqu'elles viennent d'arbres plantés contre des Murailles & des Cloiſons expoſées au Soleil.

On trouve des Poires qui, dans ce Climat, ne parviennent pas à une maturité parfaite; au-lieu que je ne connois aucune Pomme qui n'y meuriſſe parfaitement.

Il faut à l'égard des Pommiers obſerver la même choſe que ce qui a été dit à l'égard de la culture & du choix des bons Sauvageons dans leurs eſpèces: mais il ne leur faut pas à tous, pour bien produire, une ſeule & même taille d'Eté.

On ne peut guère ſe fier aux Auteurs pour ce qui regarde le goût, les eſpèces, & les noms des fruits, parce que (comme il a été remarqué tout-à-l'heure) ils varient extrêmement entre eux, & que chacun leur

donne des noms, & les change de même ſelon ſon caprice.

Toutes les Pommes qu'on appelle *doubles*, ſont plus coriaces & plus inſipides, comme les Renettes doubles, celles d'Angleterre, les Courtpendus, les Pommes d'or, &c. On en trouve auſſi un nombre infini d'eſpèces, parce qu'un ſeul & même fruit varie plus ou moins pour le goût, à proportion du changement des Sauvageons, des Fonds de terre, & des Climats.

Il y a en général très peu de Pommes, qu'un Curieux ne puiſſe planter pour ſa propre proviſion; cependant les meilleures Pommes aigres de table ſont:

Les *Courtpendus* ſimples & doubles: le double eſt coriace & a très peu de goût: le ſimple eſt rond, d'un rouge foncé, tacheté de gris. Il me paroit que c'eſt la meilleure de toutes les Pommes aigres, & cela non ſeulement pour être mangée crue, mais auſſi pour être étuvée de quelque manière que ce ſoit, pour être miſe en pâte & rotie. Il eſt cependant bien fâcheux, que la meilleure eſpèce de ces Courtpendus ſe ſoit perdue par l'ignorance & par la négligence des Arboriſtes, & qu'on ne puiſſe plus la trouver dans ce Païs.

Ces arbres ne viennent pas bien à baſſe tige, encore moins contre des Cloiſons: ils font un bois mince, preſque comme les Pommes d'Oignon (*Kannetjes-appels*): ils deviennent cependant aſſez grands, & produiſent des fruits très agréables: mais ceux que l'on vend ordinairement dans ce Païs ſont fort ſujets à ſe gangréner, & leurs jeunes rejettons à mourir par les ſommités; ils meurent auſſi tous les ans, & les fruits qu'ils produiſent ne ſont ni ſi bons, ni ſi agréables, ni jaunes pardedans comme de l'or.

Les *Renettes d'Angleterre*. La plus petite eſpèce, qui eſt fort ronde, eſt la meilleure. Ces Pommes ne ſont pas, à mon avis, d'un goût auſſi exquis, quoique plus pleines d'eau, que les Courtpendus: elles perdent auſſi bien que celles-là un peu de leur goût, quand on les met en pâte, ou bien quand on les étuve. L'arbre n'en eſt pas grand, ni d'une belle figure, parce que les branches ſont fort ſujettes à ſe gangréner.

Les *Renettes* griſes, blanches, vertes. Les griſes ſont les meilleures à manger, telles qu'elles ſont naturellement: après celles-là, les blanches. Les vertes ſont meilleures en pâte ou étuvées, ayant pour lors une couleur j'aune d'or, & un goût fort relevé ſemblable à celui des Courtpendus, pouvant être conſervées juſqu'au mois de Février ou de Mars.

Mars. Les autres Renettes ne ſont pas bonnes à étuver, en compotte ou en pâte : elles ſont même moins bonnes que les Pommes d'or, les Renettes vertes & les Courtpendus. Ces arbres ſont fort ſujets à avoir des branches gangrénées.

Les *Pommes d'or ſimples d'Hiver*, dont les meilleures ſont d'un jaune foncé, & tacheté de gris : on peut cependant à peine les mettre du nombre des Pommes de table, quoiqu'elles aient un goût fort agréable, & qu'elles deviennent jaunâtres quand on les fait étuver, & qu'on les met en compote & en pâte. Les arbres produiſent beaucoup, ce qui les empêche de devenir fort grands. Ils ſont fort connus dès les tems les plus reculés, & les Romains leur donnoient le nom de *Scantiana* (*a*).

Les meilleures Pommes aigres, pour être bouillies, étuvées, ou miſes en pâte, ſont, à mon avis:

Celle qu'on nomme la *Couleur de chair*: c'eſt une des prémières Pommes d'Eté: elle eſt petite, ronde, tant ſoit peu platte, jaunâtre, rayée de rouge-pâle, de couleur luiſante.

La *Kruyd-Appel*, dont il y en a auſſi une eſpèce un peu plus petite, mais qui lui reſſemble d'ailleurs en tout, & que nous nommons *Louris-jens*. La *Kruyd-Appel* eſt la meilleure & la plus précoce des Pommes d'Hiver, pleine d'une eau aigrelette exquiſe; & ſi elle ne paroiſſoit pas dans une ſaiſon où il y a d'autres fruits fondans, on la mettroit au nombre des Pommes de table.

Les arbres qui produiſent ces Pommes, ſont fertiles & d'une grandeur médiocre, faiſant des couronnes fort belles & fort étendues.

Les *Courtpendus*, *les Pommes d'or & les Renettes*, dont on a traité il n'y a qu'un moment dans la claſſe des Pommes de table.

Les *Roode-Kruys*, & les *Gelderſe-Kruys* ſont de la groſſeur des Courtpendus ordinaires : les prémières ſont preſque toujours d'un rouge foncé ; les autres plus rayées, & d'une couleur ſi reſſemblante à celle des Courtpendus, qu'à moins d'une grande attention on peut très facilement prendre l'une pour l'autre : ce ſont de très bonnes Pommes à cuire, qui ſe conſervent fort longtems : les arbres n'en ſont pas fort grands, parce qu'ils chargent beaucoup.

La *Pomme d'Oignon* (*Kannetjes-Appel*) eſt fort platte, ronde, d'une cou-

(*a*) Voyez les Notes de *Bodæus* ſur *Théophraſte*, *Hiſtor. Plant. Lib. IV. Cap.* 6. *pag.* 356. où le Lecteur trouvera divers noms de Pommes, qui ſe rapportent aux nôtres.

couleur luiſante: elle dure longtems; & quoique ce ſoit une fort bonne Pomme à cuire, on n'en fait chez nous que très peu d'uſage. L'arbre charge beaucoup, fait une grande couronne, & des branches fort minces.

La Pomme connue ſous le nom de *Pieterſcli-Appel*, eſt une Pomme connue depuis fort longtems, d'une groſſeur médiocre, ronde, & rayée de rouge, elle ſe conſerve longtems. L'arbre eſt beau, & produit beaucoup. On fera bien d'en planter, ſur-tout dans des Vergers, dont on ſe propoſe de vendre les fruits.

Celles que nous nommons *Spiegel-Appel* & *Yſer-Appel*, peuvent être conſervées juſques dans l'Eté, après que toutes les autres ont fini: elles n'ont leur véritable goût qu'après le mois de Mars, & ſont tout-à-fait inſipides avant ce tems-là, mais pour lors excellentes en compote & en pâte. Les arbres en ſont beaux, & les Pommes d'une groſſeur convenable.

Les meilleures Pommes douces à mon avis ſont:

Celle qui ſe nomme en Hollandois *Blom-Zoet*, ou *Goe-Zoet*: c'eſt une des meilleures Pommes douces de la plus groſſe eſpèce, d'une couleur luiſante & agréable, & d'un très bon goût. L'arbre en eſt grand, pouſſe de hautes branches à couronne, mais produit peu.

La *Graeuwe-Zoet*, *Hool-Zoet* & *Vlaamſe-Zoet*, eſt une Pomme fort ronde, d'une groſſeur médiocre, d'un très bon goût quand on l'étuve ou quand on la rotit. L'arbre en devient fort grand & produit beaucoup: c'eſt-pourquoi, on ne manquera pas d'en planter, quoique le fruit ne puiſſe s'en conſerver que juſques vers le mois de Février, & qu'il ſe ride à meſure qu'il ſe deſſèche.

La *Pome douce* eſt une Pomme griſe, ronde & un peu plate, aſſez petite, à peu près de la couleur de la Renette griſe. La plupart ſont un peu luiſantes, ont la peau épaiſſe, une douceur fort agréable, ſans être fade. L'arbre eſt beau, & produit beaucoup.

La *Zoete Hoolaart* eſt d'une groſſeur médiocre, ronde, d'une couleur griſe luiſante, tachetée, & l'une des meilleures Pommes douces d'Hiver; mais on ne doit la manger qu'en Janvier, parce qu'elle peut ſe conſerver j'uſques au mois d'Avril. Cet arbre eſt fort ſujet à avoir des branches gangrénées, & il produit très peu.

La *Witte Zoete* eſt d'une groſſeur médiocre, ronde, & quand elle eſt mûre à l'arbre, elle eſt jaune; mais elle eſt moins agréable au goût que la précédente: cependant elle vaut bien la peine qu'on en plante, parce que

les

les arbres en ſont grands & beaux, & font de belles couronnes, des branches fort minces, & qu'ils produiſent beaucoup.



CHAPITRE IV.

Des Mériſes, des Ceriſes, & des Griotes.

On peut diſtinguer les Mériſes, les Ceriſes, & les Griotes, non ſeulement au fruit, mais auſſi au bois: malgré cela pluſieurs perſonnes comprennent ces trois ſortes ſous le ſeul nom de Ceriſes, parce qu'elles ont beaucoup de qualités qui leur ſont communes. Les François font pareillement mention de ces trois ſortes ſous les noms *de Guignes*, de *Ceriſes & de Griotes.*

Le fruit & le noyau des Mériſes eſt oblong; & on les diſtingue en Mériſes ſauvages, ou en Mériſes affranchies par la Grefe.

Parmi les Mériſes ſauvages il y en a de noires, de rouges & de bigarrées, comme auſſi de petites & de groſſes, d'un goût fort doux & auſſi fort âpre. Les noires ſont ordinairement douces, & les rouges pour l'ordinaire moins; les arbres en deviennenr aſſez grands, ils ont comme les Ceriſiers une écorce unie, & produiſent beaucoup.

La différence qu'il y a entre leur fruit eſt venue de ſemence: on le grefe ſur de petits Sauvageons de Mériſes pour la conſervation & pour la multiplication de chaque espèce, ce qui vaut mieux que ſur des Sauvageons de Ceriſes ſauvages: c'eſt pour cela qu'il ne faut jamais enter ni gréfer en approche des Mériſes ſur des Ceriſes. Pour ſavoir comment il faut s'y prendre, il n'y a qu'à voir le *V. Chap. du II. Liv. & le VII. Chap. du même Liv.* Les Mériſiers gréfés ne deviendront jamais fort grands, ils ſeront cependant plus grands que les Ceriſiers gréfés: ces derniers pouſſent auſſi plus volontiers & vivent plus longtems.

Le fruit & le noyau des Ceriſes ſont ronds: on n'en garde point de ſauvages; mais on les cultive de Sauvageons de ſouche de Ceriſiers qu'on arrache à ces arbres, & non pas de noyau comme les Mériſes. Ces Sauvageons ſont en croiſſant plus remplis de nœuds, & moins unis que les troncs de Griotiers, & ne deviennent pas ſi grands, mais produiſent plus; ce qui fait qu'on ſe ſert de ceux-là: il y en a cependant qui préfèrent pour enter ou gréfer les troncs de Griotiers.

On

On a plusieurs espèces de Cerises: il y en a d'un rouge foncé, d'un rouge clair & obscur, des blanches & des bigarrées, lesquelles sont venues chacune dans son espèce, de semence ou de noyau, & se conservent présentement en les entant ou bien en les gréfant en aproche. Il y en a aussi parmi celles-là qui viennent avec des bouquets fort près à près le long des branches, & sans pousser beaucoup de feuillage, comme cela se voit à la Cerise de Prague (*Praagse Kers*), dont la fleur est de couleur de chair, & la Cerise Duc (*Hertoge Kers*); mais les Muscats de Prague ont la queue plus longue, & poussent quelquefois des feuilles entre les fleurs, ce que font aussi les Cerises de Mai & celles qu'on nomme *Kersen van den Broek*. Les jeunes Cerisiers ne poussent pas tant de fleurs, ni même si serrées que les vieux, ce qui fait aussi que ceux-ci ne fleurissent pas en forme de rose, ni même les Muscats de Prague.

Les Griotes sont beaucoup plus grosses & plus grandes que les Cerises & les Mérises: elles sont moins oblongues que les Mérises, & moins rondes & moins plates à l'endroit de la queue que les Cerises. Celles-ci ne viennent pas de noyau, ni de Sauvageons de souche, mais uniquement par le moyen de la Grefe sur de petits troncs de Mérises dans leurs espèces, n'y ayant qu'une seule espèce de Griotiers qui me soit connue, qui donnent de plus gros ou de plus petits fruits, en moindre ou en plus grande quantité, selon la nature des Fonds de terre, & selon la manière dont ils poussent. Ces Griotes sont d'un brun foncé tirant sur le rouge, d'un goût aigrelet, & plus charnues que la plupart des Mérises & plusieurs Cerises: elles résistent aussi beaucoup mieux que ces dernières au grand froid, ce qui fait qu'on les plante souvent contre des Murailles ou des Cloisons exposées au Nord. Je ne saurois cependant que desaprouver cette méthode, parce que ces Espaliers exposés au Nord ne produisent que peu de fruits, & même des fruits fort mauvais, qui ne sauroient seulement dédommager de la peine & des fraix de la taille & de l'osier: ils prennent, quand ils sont contre des Cloisons, la nourriture des arbres fruitiers qui sont de l'autre côté au Midi, & produisent aussi très peu. Les Griotiers ne sont jamais aussi grands que les Cerisiers ou les Mérisiers; c'est-pourquoi on les grefe souvent sur de basses tiges près de terre.

De tous les arbres fruitiers il n'y en a point qui demandent autant de circonspection, tant à l'égard de la nature des Fonds de terre, qu'à l'égard de la manière de les planter, de les gréfer, & de les tailler, que les Mérisiers, les Cerisiers & les Griotiers.

Ils

Ils deviennent les plus grands & les plus ſains arbres quand ils ſont plantés dans de bons Fonds de terre graſſe élevés: ils vivent auſſi le plus longtems, & produiſent les plus gros fruits.

Dans de bons Fonds de ſable, ni les fruits ni les arbres ne grandiſſent pas autant, quoique ces prémiers ne ſoient pas moins bons que dans des Fonds de terre graſſe.

Les Fonds de terre ſouphrés, bitumineux ou de Tuf, leur ſont contraires, (quoique les Arboriſtes cultivent dans ces Fonds en très peu d'années, de gros arbres bien venus & propres à tranſplanter), parce qu'ils ne parviennent pas dans ces Fonds à la vieilleſſe, & qu'ils n'y croiſſent pas comme il faut, mais qu'ils y meurent ordinairement d'année en année par la gangrène à laquelle les branches ſont ſujettes; & même quelquefois ſubitement & entierement dans la vigueur de leur pouſſe, & lorſqu'on s'y attendoit le moins. Il faut auſſi bien ſe garder, quelque bons que ſoient les Fonds de terre, de replanter des Mériſiers, Ceriſiers, Griotiers, dans les endroits où l'on a arraché un de ces arbres qui y avoit été pendant quelques années, & plus encore, & où il eſt mort: car quelque peine qu'on ſe donne en creuſant, avant que de planter, de profondes foſſes, & en les rempliſſant avec de la terre neuve, on ne réuſſira jamais à y faire venir de bons arbres; mais ils y mourront infailliblement dans peu d'années, ſuppoſé même qu'ils aient pu y croître pendant quelque tems. Il faut auſſi détruire, ſans perdre de tems, les arbres nouvellement plantés, quand ils diſtillent de la gomme, parce qu'il n'en viendra jamais rien de bon.

On a dit ci-devant qu'on multiplie ces arbres par la Grefe, ce qui ſe pratique ſur des Sauvageons d'un ou de deux ans; car il eſt fort incertain ſi la Grefe réuſſira, quand cela ſe fait ſur des Sauvageons plus vieux ou plus gros; & alors on ente en aproche, parce qu'il arrive ſouvent que la Grefe ne réuſſit pas à l'égard de ces fruits à noyau. Il faut bien prendre garde, quand on les ente, que la Grefe ait au haut un bouton à feuille, ce qu'on trouve aſſez rarement à des rejettons de Griotiers dont on a coupé la tige, mais toujours aux extrémités; ce qui fait qu'on ne doit jamais prendre pour cela que des Grefes des extrémités de ces rejettons.

On prend pour tranſplanter, parmi les arbres gréfés, ceux dont la Grefe a fait une pouſſe d'un ou de deux ans, mais jamais d'autres que d'un an, parmi ceux qui ont été gréfés en aproche; prenant bien garde que leur tronc ſoit jeune & gros à proportion, que le branchage

confiste en rejettons vigoureux, & que le talus de l'entaille, ou le dessus du tronc, soit bien environné d'un bourlet, & que l'écorce soit bien jointe à la Grefe, cette dernière devant être sur-tout bien saine à l'endroit de l'entaille. Après avoir fait un pareil choix, on plantera ces arbres au commencement du Printems, afin que leurs racines soient moins sujettes à se moisir, ce à quoi ces arbres sont fort sujets quand leur pousse se trouve interrompue, quand on laisse la moindre cavité entre les racines & la terre qui les contient: sans compter encore que leurs racines, de même que celles des Ormes, se ressentent d'abord de la gelée.

Il ne faut pas, quand on les plante, couvrir trop de terre leurs racines, parce que cela nuit à la pousse; mais on les plantera fort haut, presque à niveau du Fond, & on couvrira leurs racines, jusqu'à ce qu'elles aient pris, avec un peu de verdure d'eau, du vieux Tan, &c. pour empêcher qu'elles ne se dessèchent.

On n'est plus dans le goût des arbres à demi-tige, en fait d'arbres fruitiers, de quelque espèce qu'ils soient, parce qu'ils occupent inutilement & sans produire mieux, plus de place, & qu'il n'est pas à beaucoup près aussi commode d'y faire la cueillette qu'aux nains. Cela n'empêche pas que je ne préfère les demi-tiges, quand il s'agit de certaines espèces de Cerisiers qui ont des branches menues, & qui au-lieu de monter, sont retroussés, comme ceux qui portent les Cerises auxquelles on a donné les noms de *Van der Nat*, *Jan Arendse*, *Volgers*, &c; mais quand les branches montent droit, comme les Cerisiers de Gatrop, d'Agathe, & comme le Muscat de Prague, les nains valent mieux.

Il faut, pour ce qui regarde ce fruit, observer les mêmes choses, qui ont été indiquées pour la taille des arbres en général dans *le VIII. Chap. du II Liv.* retranchant le moins de branches à ceux qui produisent le moins, quoiqu'ils fassent ordinairement du bois plus vigoureux & en plus grande quantité. Il ne faut pas non plus couper les bouts des Cerisiers, moins encore ceux des Griotiers, parce que les extrémités de ces derniers n'ont très souvent qu'un seul bouton à feuille, lequel étant coupé, empêche les fruits de recevoir autant de nourriture qu'il leur en faut, d'où il arrive qu'ils sont beaucoup plus petits, plus insipides, & que souvent même ils ne meurissent pas, par la foiblesse & la langueur de la branche qui les porte.

Quoique les Muscats de Prague, les Gotrops, & les Agathes, &c. s'abâtardissent beaucoup, quand on n'en retranche pas les bouts des branches, & qu'ils poussent au contraire, lorsqu'on en coupe les extrémi-

mités, d'autres branches ſuffiſantes, qui paroiſſent bien plus belles, étant garnies d'une grande quantité de boutons à feuille & à fleur, que lorſqu'on les laiſſe croître ſans en rien couper : il eſt pourtant de la dernière néceſſité d'observer cette dernière circonſtance, pour ſe procurer plus de meilleurs fruits & en plus grande quantité.

La Taille d'Eté eſt nuiſible à tous les fruits à noyau, qui croiſſent en plein air & ſans être génés, & par cela même auſſi aux Ceriſes: aulieu que la Taille d'Eté eſt bonne à ceux qui ſont contre des Murailles & des Cloiſons.

Après avoir fait ces obſervations générales, je vais traiter en particulier de quelques eſpèces de Ceriſes.

Les *Mériſes noires* ſont les plus groſſes des Mériſes ſauvages, ou qui n'ont pas été gréfées, & les plus petites des gréfées, les plus grêles & les moins charnues; mais elles ſont pleines d'une eau ſucrée. Ce ſont les arbres les plus grands & les plus ſains.

Les *Mériſes* que nous nommons *Kriek van den Brock*, ſont les plus grandes & les plus groſſes de toutes les Mériſes. Quand elles ſont mûres, elles ſont d'un brun preſque noir, pleines d'une eau ſucrée, plus agréable que celle des ſauvages. Elles ſont un arbre raiſonnablement grand, qui ne produit que peu dans le commencement de ſa pouſſe, & beaucoup à meſure qu'il vieillit : ſes branches ne ſont pas ſi droites que celles des ſauvages, mais d'un bois plus épais.

Les *Ceriſes* connues ſous le nom de Ceriſes *du Prince Maurice*, mais qui ſont mal nommées, ont les mêmes qualités que les Mériſes ſauvages, excepté qu'elles ſont un peu plus groſſes, de couleur écarlate, couvertes de petites taches d'un blanc manqué: elles ſont moins douces, mais d'un gout plus agréable que les précédentes.

Les *Ceriſes doubles de Rouen*, auſſi mal nommées, ont les mêmes qualités que les précédentes, mais elles ſont un peu plus groſſes, fermes, charnues, & croquantes, quoiqu'un peu moins que les Ceriſes de Gatrop, d'un rouge clair & bigarré.

Les *Ceriſes doubles de Mai*, pareillement mal nommées, ſont appellées par pluſieurs, le Muſcat tardif de Prague, auquel elles reſſemblent en effet beaucoup pour les qualités, le goût & la couleur, excepté que leur noyau eſt comme un noyau de Mériſe. Elles produiſent outre cela fort peu, fleuriſſent beaucoup, & quittent preſque tous les ans leurs fleurs, comme cela arrive auſſi à beaucoup de fruits déja noués.

Les *Ceriſes ſimples de Mai* n'ont rien qui puiſſe engager à en planter,

ſi ce n'eſt qu'elles ſont des prémières à meurir; ce ſont de petites Ceriſes qui produiſent peu.

Les *Ceriſes* nommées *Muſcats de Prague* ſont de deux ſortes: il y en a de rondes, & d'autres qui ſont un peu longues. La ronde meurit la prémière: l'une & l'autre étant bien mûres ſont d'un brun foncé, charnues, mais moins douces, cependant fort agréables. Les longues ſont les meilleures au goût des vrais Curieux: elles méritent l'une & l'autre, comme les meilleures Ceriſes, d'être cultivées, parce que ce ne ſont pas ſeulement parmi les bonnes Ceriſes celles qui meuriſſent des prémières, mais auſſi parce qu'elles ſont fort agréables & fort abondantes; outre qu'elles ſont de bons arbres qui viennent bien, & qui pouſſent des rejettons vigoureux & bien droits, & ſur-tout les longues, dont les arbres ſont pour le moins du bois auſſi fort que les rondes. Pour les prématurer, on les plante puelquefois contre des Murailles ou des Cloiſons expoſées au Sud-eſt ou bien au Midi: mais les meilleurs fruits en viennent à des arbres de baſſe tige.

Les *Ceriſes* qu'on nomme *Jan Arendzens-Kers*, ſont plus petites, brunes, rondes, comme la Ceriſe ronde nommée Muſcat de Prague; mais elles ſont moins douces & moins agréables: cependant à meſure que cette dernière a commencé d'être en vogue, on a abondonné la culture de l'autre, deſorte qu'il eſt bien rare d'en trouver.

Les *Ceriſes tardives* nommées *Volgers*, ſont des Ceriſes rouges & rondes, plates vers la queue, peu charnues, mais pleines d'une eau qui n'a que peu de goût: on en a pareillement abandonné la culture à meſure que les Muſcats de Prague ont été connus. Cependant ces Ceriſes ſi peu eſtimées ſont beaucoup plus ſaines que les Muſcats de Prague, ou autres Ceriſes plus charnues, dans des Etés fort chauds, parce qu'elles paſſent vite dans l'eſtomac: elles ſont auſſi fort bonnes, à cauſe de leur agréable rougeur, pour être confites ou étuvées; & c'eſt pour cela qu'elles méritent bien d'être cultivées. Elles ſont d'aſſez bons arbres, dont les branches ne ſont ni groſſes, ni droites, mais pouſſent vers les côtés des bras fort minces.

Toutes les Ceriſes qu'on nomme en France *Griotes* ou *Ceriſes à courte queue*, ſont de la même eſpèce, quoiqu'elles ſoient un peu plus charnues & beaucoup plus groſſes: on ne ſauroit en diſtinguer les eſpèces qu'en les confrontant enſemble. Toutes ces Ceriſes produiſent très peu, quoiqu'elles ſoient les meilleures à confire, à cauſe de leur couleur & de leur groſſeur extraordinaire. Les arbres en ſont plus grands que les Ceriſiers tardiſs.

Les

Les *Cerises d'Orange*, *de la Comtesse*, ou les *Cerises rouges de Bruxelles*, ne diffèrent point entre elles. Elles sont d'un rouge un peu plus clair que les tardives, plus grosses & plus charnues; mais comme elles d'une rondeur platte: elle ont la peau épaisse, une eau blanchâtre comme les tardives, & sont cependant d'un goût fort relevé. Elles produisent très peu, & font des arbres qui n'ont pas belle apparence.

Les *Cerises d'Agathe* sont d'une rondeur platte comme les tardives. Etant mûres elles sont d'un brun tirant sur le noir, charnues comme le Muscat de Prague, mais d'un goût plus relevé. Elles produisent beaucoup de fleurs; mais ces fleurs tombent en quantité quand elles sont nouées, d'où il arrive que ces arbres chargent très peu.

Les *Cerises de Gatrop*, appellées aussi *Croquantes*, à cause de leur chair croquante quand on les écrase dans la bouche, sont un peu longues, d'un brun tirant sur le noir, & d'un bon goût. Elles font des rejettons qui poussent vigoureusement vers le haut, & des arbres passablement bien formés.

Les *Cerises* qui portent le nom de *van der Nath*, sont un peu plus petites que la ronde nommée Muscat de Prague; elles sont aussi un peu plus rondes, & ont une plus longue queue. Elles doivent être d'un brun tirant sur le noir quand on les mange, ayant alors un goût aigrelet fort agréable: au-lieu qu'elles sont rudes & âpres quand elles ne sont pas bien mûres. Il y a bien des Curieux qui les regardent comme les meilleures Cerises: elles sont des plus tardives, & excellentes séchées. Elle font un arbre assez bon, garni par les côtés de branches fort minces: c'est pour cela qu'on ne doit point les planter à basse tige.

Les *Cerises d'Espagne*, ou *Bigarreaux*, sont rouges & blanches, d'un goût fort semblable à la double Cerise de Rouen, mais plus croquantes, moins grosses & moins agréables, & produisent plus.

Les *Cerises* nommées *Witte Spekkers*, sont des corps sans réalité, & quoique fort abondantes, elles ne méritent cependant pas d'être cultivées.



CHAPITRE V.

Des Pêchers & de leurs Fruits.

TOus les Fruits auxquels on donne dans ce Païs le nom de Pêches, sont diſtingués par les Auteurs François en quatre claſſes: ils donnent le nom commun de *Pêches* à celles dont la peau extérieure eſt cotonneuſe, qui ont une chair pleine de ſuc & fondante, & quittent ſans peine le noyau, comme font les Pêches de Zwol & celles de Montagne, &c.

Ils appellent la ſeconde eſpèce *Pavies*, dont la peau eſt encore plus cotonneuſe, mais la chair moins fondante, & qui ne quittent pas ſi facilement le noyau.

On appelle la troiſième eſpèce *Brugnons:* celles-ci ont la peau unie comme les Prunes, ce qui fait qu'on les nomme chez nous *Pêches chauves* ou *Angloiſes.*

La quatrième eſpèce, appellée *Perſique*, a la peau cotonneuſe, & le fruit un peu long. Nous avons cette eſpèce parmi nos Pêches de Montagne, mais elles ſont toujours âpres & rudes.

On ne multiplie les Pêchers que par la grefe dans l'écorce, & cela chez nous ſur des Pruniers ou ſur des Abricotiers, après qu'ils ont été gréfés ſur des Pruniers & non ſur des Amandiers, comme cela ſe fait en France; & quoique le Pêcher ſur l'Amandier prémature le fruit, on ſe gardera bien de le pratiquer dans ce Païs, parce que les fruits n'en auront pas ſeulement moins de goût, mais auſſi que les arbres ne croitront pas à beaucoup près ſi bien, vivront moins longtems, & mourront même ſouvent avant qu'on les transplante; deſorte qu'on les gréfera, ſelon les qualités des Fonds de terre & les eſpèces de fruits, ſur des Pruniers ou ſur des Abricotiers.

Dans des Fonds ſecs & ſablonneux il n'en faut point planter d'autres que ceux qui ont été gréfés ſur des Pruniers, car ceux qui l'ont été ſur des Abricotiers, ne feroient dans de pareils Fonds que des arbres fort grêles, & par une ſuite néceſſaire, de mauvais fruits. C'eſt auſſi une règle ſûre que les Pêches à noyau rouge, crûes dans des Fonds trop ſecs, ont le goût infiniment meilleur, quand elles ont été gréfées ſur des Abricotiers, que ſur des Pruniers: cela ſe voit ſur-tout à la Pêche pourprée ou

ou vineuſe, car elle a autrement fort ſouvent une eau d'un goût verd & peu mûr: au-lieu que les Pêches de Montagne ſur des Pruniers ſont meilleures; encore faut-il agir d'une manière qui convienne à la nature des Fonds de terre, car celles qui ſont gréfées ſur des Pruniers, prennent dans des Fonds bas & naturellement froids, un goût verd & rude, par conſéquent il vaut mieux gréfer ſur des Abricotiers dans ces endroits-là: cependant les Pêches ſur des Abricotiers dans des Fonds ſecs, ſont ſouvent pâteuſes & moins agréables.

Il faut pour gréfer ſur des Pruniers, prendre des Sauvageons venus de Souche, qui n'ont pas été gréfés auparavant; deſorte que ſi l'on veut gréfer des Pêches ſur des Prunes de Damas, on le fera auſſi ſur des Sauvageons venus de Souche, qui produiront de très bons arbres; au-lieu que celles qu'on grefe ſur des Prunes de Damas, gréfées déja ſur ces ſortes de petites Prunes que nous nommons *Kroosje*, ne prendront que fort difficilement. Pour les Pêches gréfées ſur des Abricots, il faut que le petit Abricot tacheté ait été gréfé ſur la groſſe Prune blanche, & jamais ſur la petite rouge: cette double confuſion dans la circulation des ſucs rend ces arbres plus fertiles; cela avance auſſi la maturité des fruits, quoique par-là ils ont ſouvent moins d'eau.

J'ai indiqué dans le *Chap. VII du II Liv.* les Sauvageons qu'on doit employer à cet uſage, & j'ai fait voir que la groſſe Prune blanche, de même que l'Abricot blanc, ne s'accordent pas avec le bois de Pêcher, & que c'eſt pour cela qu'il faut prendre, pour gréfer des Pêches ſur des Prunes, la petite rouge ou la Prune de Damas, &c. On fait ordinairement deux ou trois grefes ſur chaque Sauvageon, pour être aſſuré de la réuſſite, mais on ſe contente d'en conſerver la plus baſſe quand elle eſt bien priſe, & on retranche le reſte. La multiplication des Pêchers de noyau n'étant pas ſi avantageuſe, eſt auſſi hors d'uſage.

Il faut avoir bien ſoin, quand on plante des Pêchers, de ne pas faire une trop petite taille à leurs racines, ſans quoi ils auront beaucoup de peine à prendre. Comme toutes les plantes aiment des Fonds de terre neufs, cela eſt encore plus particulier au Pêcher: j'en ai planté ſur une Terraſſe de ſable tout pur, de la largeur d'un peu plus de trois pieds, couvert d'un pied en profondeur de limon menuiſé par la gelée, & les ai vus devenir de grands & de bons arbres bien fertiles; & comme j'étois ſurpris de voir continuer ainſi ces arbres à bien produire pendant plus de dix-neuf ans, je ne laiſſois pas d'admirer encore davantage la pouſſe & la fertilité d'un arbre, qui étoit planté dans un Fond fort maréca-

récageux, à l'endroit où le Jardin alloit en pente, où l'eau venoit chaque année autour du tronc pendant l'hiver, s'élevoit par deſſus la terre à la hauteur d'un pouce, & s'y convertiſſoit en glace.

Il eſt encore néceſſaire de prendre, pour planter, de jeunes arbres dont les Grefes n'ont qu'une année & une ſeule tige; ils deviennent plus beaux, parce que cette tige d'un an, coupée deux ou trois pouces au-deſſus de l'endroit de la Grefe, ſuffit pour pouſſer aſſez de petites branches par les côtés, qu'on doit attacher auſſi alors aux Cloiſons en guiſe d'éventail ouvert. Les arbres dont les Grefes ſont plus vieilles & qui ont plus de branches, ne ſont pas ſi bons: les prémiers ſont moins propres à bourgeonner, & on ne ſauroit faire des autres de beaux éventails; deſorte qu'on ſe gardera bien d'en planter, ſi ce n'eſt au défaut de meilleurs; on n'en plantera non plus aucun dont la Grefe n'a pas pouſſé; car alors il arrive très ſouvent, qu'arrêtée dans ſa pouſſe par la tranſplantation, l'œil ſe deſſèche trop, avant que ſa pouſſe ne recommence, & il ne ſauroit par conſéquent croître avec vigueur.

Les Pêchers de même que leurs fruits requièrent une chaleur durable, tempérée, mais non pas exceſſive; ce qui fait que ni les arbres ni les fruits ne viennent pas ſi bien contre les Murailles que contre les Cloiſons: les meilleurs fruits étant ceux qui ſont crus le plus loin de la Cloiſon & du tronc; par conſéquent il eſt rare que les fruits des arbres, dont on arrête le cours par une taille d'Eté pour le plaiſir de la vue, ſoient bons; mais ils ſont ordinairement meilleurs quand on laiſſe ces arbres pouſſer en pleine liberté: c'eſt pour cela qu'on leur laiſſera quelquefois pouſſer des branches dégarnies, car ces branches produiſent ſouvent les plus gros, les meilleurs fruits, & en plus grande quantité.

Les Arbres gréfés ſur des Pruniers, font une plante bien plus vigoureuſe que ſur des Abricotiers: auſſi gagnent-ils plus ou moins du côté du bois, ſelon la différence qu'il y a entre les eſpèces de fruits: c'eſt ainſi que la Pêche-verdâtre de Montagne croît mieux que la blanche, qui meurit plutôt. Ces Pêches de Montagne verdâtres ſur des Pruniers doivent du moins être à une Cloiſon de huit pieds par deſſus terre, & il faut les planter à quinze pieds de diſtance: au-lieu qu'une Cloiſon de cinq pieds de haut ſuffit pour celles qui ſont gréfées ſur des Abricots, & que leur diſtance ne doit être que de dix pieds ſeulement: de cette manière les arbres en deviendront bien plus beaux & plus fertiles en Eſpaliers; au-lieu qu'autrement le bois en devient trop gros, plus mou, & pouſſe des branches gourmandes. Il eſt fort rémarquable que toutes les fleurs

fleurs qui viennent à ces ſortes de gros bois, ſont des fleurs mâles, qui ne donnent jamais de fruits, ou bien ſi quelquefois & par hazard il y vient des fleurs femelles, elles tombent avant le tems, parce que la ſéve monte trop dans ces branches.

Les Pêchers pouſſent ordinairement l'Eté ſans interruption juſques vers la Saint Jaques, après ce tems-là les rejettons des vieux arbres croiſſent rarement en longueur, mais bien en groſſeur: c'eſt auſſi alors que le fruit, qui pendant quelques ſemaines qu'il emploie à faire ſon noyau, ceſſe pour ainſi dire de croître, & commence tout d'un coup à ſe gonfler, & enſuite à meurir. Mais la pouſſe des arbres, qui ſont jeunes & vigoureux, dure ſouvent juſqu'à la mi-Aout, & même plus tard, ſelon que le tems eſt mieux diſpoſé à force d'humidité: les fruits meuriſſent auſſi plus tard. C'eſt ſur quoi il faut ſe régler pour la taille d'Eté, en prenant bien garde de ne la commencer, que lorsque la pouſſe du bois eſt achevée: on n'attachera non plus, que le moins qu'il eſt poſſible avant ce tems-là, les jeunes branches vigoureuſes, ſur-tout aux Cloiſons expoſées au Midi, & cela afin que les fruits ou ces rejettons ne ſoient pas trop affectés par le Soleil.

Pour n'être donc pas ſujet à avoir du mauvais bois & à voir de la gomme aux arbres, mais pour conſerver l'arbre en bon état, garni de bon bois à fruit, on ne commencera jamais la taille d'Eté avant le mois d'Aout, à moins que ce ne ſoient des arbres qui croiſſent fort vigoureuſement, ou dans des années pluvieuſes: dans ce cas on peut le faire plus tard, à commencer l'onze ou le douze: on coupe alors les branches gourmandes juſqu'à leur dernier bouton à feuille (à compter depuis le haut vers le bas), pour pouvoir couper enſuite après la chute des feuilles, le petit moignon, qu'on y laiſſe d'abord pour prévenir la gomme. On ne tranche encore tout-à-fait pluſieurs branches ſurnuméraires, ſoit à fruit ſoit languiſſantes, ſans couper ou ſans rogner d'autres branches. Je comprens auſſi ſous le nom de branches ſurnuméraires, toutes celles qui ſortent ſur le devant du tronc ou de la branche, & qu'on ne ſauroit attacher ſans les plier & ſans cauſer de la difformité: il eſt bon par conſéquent de n'en laiſſer aucune.

On doit retrancher aux Pêchers à baſſe tige leurs jeunes branches gourmandes, de la même manière qu'aux Eſpaliers; mais le reſte de leur taille ne doit ſe faire qu'après l'hiver, parce que ces Pêchers ſont encore plus ſujets que les Eſpaliers à mourir par les ſommités, par le froid du Printems. On ne doit non plus rogner aucunes branches,

grandes ou petites, ni pendant l'hiver, ni pendant l'Eté: mais comme il arrive ſouvent que les tendres bouts ſe gelent & meurent, quand il faut de néceſſité leur faire la taille, il ne faut cependant pas dans ce cas les retrancher tout-à-fait, ou les rogner plus loin que juſqu'au prémier œil vivant qui paroit. Ce qui doit néanmoins être bien obſervé, quant à cette méthode, c'eſt qu'il ne faut jamais faire cette taille au-deſſus d'un ſeul & ſimple œil, étant incertain ſi ce n'eſt pas un bouton, auquel cas la petite branche mourroit, & c'eſt pour cela qu'il faut toujours la faire au-deſſus d'un bouton à feuille: pour en être aſſuré, on rogne juſqu'à l'endroit où paroiſſent, un, deux, ou trois petits boutons près à près. On retranchera de plus toutes les branches chifonnes, menues, greles, & l'on n'en conſervera que de vigoureuſes, pourvu que ce ne ſoient pas des branches gourmandes, car ce bois vigoureux ſévré produit les fruits les plus agréables. On ne conſervera pourtant pas trop de ce bois, ſur-tout quand il apartient à des Abricotiers, & quand le fruit a le noyau rouge, parce que ces arbres n'étant pas des plus vigoureux, meurent aſſez facilement quand ils ſont ſurchargés de bois: ce qui arrive auſſi ſouvent à ces mêmes arbres quand ils ſont ſurchargés de fruit. Dans ce cas-là on les épluchera à tems, d'abord après que les fruits ſont noués, enſuite une ſeconde fois encore, & pour la troiſième après leur mue, auquel tems les arbres ne doivent avoir que peu de fruit, n'en avoir jamais deux l'un près de l'autre, pas même à une telle diſtance qu'ils puiſſent ſe toucher, quand ils auront aquis toute leur groſſeur. De cette manière on ſe procure les plus groſſes & les meilleures Pêches, n'y ayant aucun autre fruit dont les petits ſoient plus inſipides & les gros plus agréables. Les vieux arbres qui pouſſent avec vigueur, produiſent ordinairement les plus gros, les plus délicieux fruits, & en plus grande quantité: au-lieu que les jeunes emploient fort ſouvent toute leur vigueur pour des branches dont on ne retire que du bois.

Il faut pour déſigner la groſſeur & les qualités actuelles du fruit, en donner à connoître auſſi le contour & la peſanteur; les plus peſantes étant pour l'ordinaire les plus agréables au goût. La plus groſſe Pêche, que j'aie vue, peſoit onze onces, poids de marc: elle étoit un peu plus ronde qu'à l'ordinaire, & avoit treize pouces de circuit meſure de Rhynlande.

Une Pêche de ſept onces, poids de marc, eſt déja une Pêche d'une groſſeur peu commune, & a ordinairement plus de neuf pouces de circuit.

Une

Une Pêche de neuf pouces eſt d'une groſſeur peu commune, & peſe ordinairemeut ſix onces & dix eſtelins, & quelquefois juſqu'à douze, quatorze & ſeize eſtelins.

La fleur de Pêcher a cinq feuilles, mais ces feuilles ſelon les différentes qualités des fruits, ſont plus grandes, plus petites & diverſement colorées, & ont auſſi plus ou moins d'étamines au-dedans de la fleur. Les arbres qui produiſent les plus gros fruits ont auſſi les plus groſſes fleurs. La Pêche pourprée ou vineuſe, quoiqu'elle ne le cède pas ſouvent en groſſeur à la groſſe verte de Montagne, dont la fleur eſt très petite, a de petites feuilles rondes de couleur cramoiſi tirant ſur le violet, qui s'ouvrent fort rarement tout-à-fait, mais ſe tiennent plus fermées, du milieu desquelles s'élèvent ordinairement trente-huit étamines qui paſſent le haut de la fleur. Les Pêches de Montagne & de Zwol ont les fleurs & leurs feuilles plus grandes, qui s'ouvrent tout-à-fait en fleuriſſant, celle de la Montagne eſt pour l'ordinaire un peu plus ouverte & unie, d'une couleur plus claire, d'une couleur de chair plus blanche, & moins rouge dans le cœur, plus ronde autour que celle de Zwol, qui dans le cœur eſt d'un rouge violet qui forme comme un cercle.

Quoique les Pêchers meurent ſouvent par la forte gelée, & que leurs fleurs tombent ſouvent avant que de nouer, par le froid du Printems, je ne conſeille cependant pas de les couvrir avec des nates de roſeau: j'ai apris & me ſuis convaincu par mon expérience, que cela leur eſt encore plus nuiſible. J'ai trouvé qu'il vaut mieux mettre en terre devant les arbres, des rames à ramer des poids, pour rompre les vents de bize, en les y laiſſant juſqu'à ce que le fruit ſoit noué. Les meilleures Pêches ſont:

L'*Avant-Pêche rouge*, qui eſt à peu près de la même couleur que la Pêche de Zwol, d'un goût plus exquis que la blanche, plus ronde, & un peu plus groſſe: elle ne fait pas un arbre vigoureux, quoiqu'elle doive être gréfée ſur Prunier, ce qui fait qu'on a de la peine à en tirer de bons rejettons à gréfer; outre que la Grefe ſe détache rarement en la tordant, deſorte qu'on eſt très ſouvent obligé de la couper dans le bois, comme cela ſe fait aux branches épineuſes des Limoniers.

L'*Avant-Pêche blanche* eſt un peu longue & pointue comme la Pêche d'Amande; elle produit plus que la rouge, & fait un arbre plus vigoureux: les fruits en meuriſſent bien auſſitôt.

Les Anciens ont donné mal-à-propos le nom d'Avant-Pêches aux Abricots, ſans les déſigner autrement. Dodonée leur donne l'un & l'autre de ces noms.

La *Montagne blanche.* Il y en a de plusieurs sortes. Elle meurit la prémière après les Avant-Pêches. Sa chair est blanche, & sa peau quand elle est mûre, paroit aussi d'un blanc jaunâtre, & elle est d'un côté d'un rougeâtre luisant. Les meilleures sont de la grosseur des vertes, & point pâteuses. La seconde sorte est plus petite, & moins colorée; & la plus mauvaise est d'un rond un peu long, & d'un goût âpre & rude.

La *Montagne verte.* Il y a encore plus d'espèces de celle-ci que de la Montagne blanche, dont les plus grosses sont toujours les plus exquises au goût, & les plus belles à la vue: elles finissent très souvent par une bosse à la cime en pointe, & comme c'est là ordinairement la figure des Amandes, on nomme ces Pêches, pour les distinguer des autres, *Pêches-Montagne-Amande.* La chair & la peau en sont un peu verdâtres, & l'un des côtés est d'une couleur luisante fort agréable. Celle-ci meurit environ quinze jours après la Montagne blanche, & en Hollande on a ordinairement coutume de la planter. Je crois que c'est la même que Mr. de la Quintinie nomme *l'Admirable*, quoiqu'elle meurisse dans ce Païs, en espalier, avant la mi-Septembre, qui est le tems qu'il leur assigne.

La *Pêche de Zwol.* Il y en a aussi de plusieurs sortes, quoique distinguées le plus souvent en Pêches de Zwol doubles & communes, les doubles étant les meilleures. Cette Pêche est d'une couleur blanche tirant sur le rouge, en général plus colorée de rouge par dehors que les Montagnes, ayant aussi le noyau rouge: elle meurit dans le même tems que la Montagne, savoir à la fin d'Aout & au commencement de Septembre.

Celle-ci varie quant au goût, selon les années, & selon que les arbres sont d'un bois plus ou moins vigoureux: les fruits en sont aussi ou plus gros ou plus petits, à proportion du soin qu'on a pris de les éclaircir, & par une suite nécessaire aussi d'une eau plus ou moins abondante & exquise. Quant à moi, je préfère de ces deux meilleures espèces de Pêches de Montagne & de Zwol, les dernières. Je crois que Mr. de la Quintinie les appelle *Mignones*, & qu'il les met dans la troisième classe, parce qu'il dit qu'elles n'ont souvent que très peu de goût.

La *Pêche* qu'on nomme en France, *pourprée* ou *vineuse*, est ordinairement plus grosse que la Pêche de Zwol: la peau extérieure est tachetée de violet foncé, & ce qui n'en est pas coloré, moins jaunâtre, mais plus ou moins verdâtre, comme aussi la chair, qui tout proche du noyau,

noyau, ainſi que le noyau même, eſt d'un violet tirant ſur le rouge. Elle retient un goût verd dans des Fonds de terre froids, quoique gréfée ſur Abricotier; mais elle eſt pleine d'une eau délicieuſe dans des Fonds ſablonneux chauds, quoiqu'elle ſoit gréfée ſur Prunier.

L'*Hermaphrodite*, que nous nommons auſſi *Pêche de Burat*, que les François appellent l'*Admirable jeune*, *la Sandalie & la Pêche d'Abricot*, eſt de la groſſeur de la Pêche de Zwol, & ſans goût quand elle eſt petite; autrement d'une eau paſſablement agréable, tachetée par dehors d'un pourpre foncé: elle a une peau cotonneuſe tirant ſur le jaune, par dedans elle eſt auſſi jaune, excepté le noyau qui eſt d'un pourpre rouge: elle fait une petite fleur. On la grefe ſur Prunier, & alors elle devient un arbre aſſez grand, mais le fruit n'en a pas une eau auſſi exquiſe que lorſqu'elle eſt gréfée ſur Abricotier. Mr. de la Quintinie dit qu'elle eſt *Mirlicotonne*.

Celle que nous nommons *Pêche d'Angleterre*, que les Anglois appellent *Nectorins*, & les François *Brugnons & Perſe-Noix*, eſt de la groſſeur d'une groſſe Prune blanche ordinaire, d'un rond un peu long, mais moins pointue vers la queue, ayant dans ſa longueur une couture crévaſſée. Elle eſt de couleur de Prune, mais tirant plus ſur le verdâtre, & d'un côté rayée de rouge, unie, ſans être cotonneuſe comme les Prunes. Les Anglois vantent ces Pêches, comme étant d'un goût plus exquis qu'aucune autre. Mr. de la Quintinie dit la même choſe d'une des trois eſpèces, mais il ajoute, qu'il faut pour cela la cueillir bien mûre. Chez nous elle a un goût fort commun tirant ſur la Prune, ce qui à mon avis vient en grande partie de nos Fonds de terre.

La Pêche nommée en Gaſcon *Mirlicoton*, eſt une *Pavie* d'Autonne, qui ne quitte pas le noyau: elle eſt très cotonneuſe & fort groſſe, jaune en dehors & en dedans, ſans aucune rougeur extérieurement. Ces Pêches ne meuriſſent pas tout-à-fait chez nous, quoiqu'on les laiſſe à l'arbre juſques dans le Mois d'Octobre, ayant alors la chair encore dure. Mr. de la Quintinie les appelle *Pavies jaunes*.

La *Pêche Françoiſe*, différente de la précédente, qu'on appelle dans ce Païs *Mirlicoton*, eſt de toutes les Pêches la plus belle & la plus agréablement colorée; elle a la chair blanche: du reſte on doit la mettre au nombre des *Mirlicotons*, puiſqu'elle ne quitte point le noyau, qu'elle reſte auſſi dure qu'une Pomme, & qu'elle n'a point de goût. Elle fait un beau coup d'œil, lorſqu'on la voit pendre encore à l'arbre dans le Mois de Septembre, où elle commence à ſe pourrir avant que de

meurir ; c'eſt-pourquoi on l'appelle *la Putain fardée.*

Celle que nous nommons *double Péche-fleur*, ſe plante pour les belles fleurs que produit l'arbre, faiſant au Printems un beau coup d'œil, car les arbres en ſont très beaux & les branches garnies de fleurs. Le fruit eſt comme le Mirlicoton, moins coloré ; mais plus rempli d'eau, & moins jaune par dedans & par dehors, elle meurit vers la fin du Mois d'Octobre.



CHAPITRE VI.

Des Abricotiers & de leurs Fruits.

LEs Abricotiers croiſſent de la même manière que les Pêchers, quoiqu'ils pouſſent des branches ligneuſes plus vigoureuſes, plus longues & plus groſſes, deſorte qu'ils deviennent plus grands que ceux-là. On les grefe ſur Prunier, & en s'y prenant de cette façon on conſerve le fruit, & même on le rend meilleur : la Prune de Damas venue de Souche eſt la meilleure pour cela ; mais comme on ne la trouve point chez les Arboriſtes, on prend pour gréfer des Sauvageons de la groſſe Prune blanche.

Ces arbres fruitiers aiment les expoſitions les plus chaudes, & c'eſt pour cela qu'ils viennent le mieux contre une Muraille, à la diſtance de quinze pieds les uns des autres, ce qui en rend le fruit de meilleur goût.

On ne multiplie jamais les Abricotiers de noyau, parce qu'alors ils ne ſont pas de beaux arbres, & que leur fruit n'eſt pas à beaucoup près ſi bon, que lorſqu'ils ſont gréfés ſur Pruniers : le bois cependant ne ſe réunit jamais, mais bien l'écorce, avec laquelle l'Abricotier, comme ayant une pouſſe plus vigoureuſe, couvre le Sauvageon de Prunier, y faiſant un bourlet, aux environs duquel il arrive que les couronnes des arbres de tige s'abatent aſſez légerement par un vent fort : c'eſt-pourquoi il faut planter les arbres de tige dans des endroits où ils ſoient à l'abri des vents, & ne pas trop étendre leurs couronnes, mais leur faire occuper un moindre eſpace par la taille : ce qui eſt cauſe qu'on ne plante guère d'Abricotiers de tige, outre que dans ce cas les fleurs ſoufrant plus par les gelées du Printems, tombent fort ſouvent, & que les fruits ont beſoin d'une

d'une chaleur bien plus longue pour meurir : du reste les fruits d'arbres de tige ont le goût beaucoup plus exquis, que ceux qui meurissent contre des Murailles ou des Cloisons.

La raison qui a engagé les anciens Auteurs à donner à ce fruit le nom d'*Avant-Pêche*, ne peut pas être tirée du bois, qui est plus roussâtre, croît plus vigoureusement, & forme aussi ses boutons d'une manière différente; ni pareillement du fruit, qui diffère entierement de la Pêche, en grosseur, en couleur, en figure, & pour le goût. Il n'y a que l'Abricot blanc qui puisse avoir plus ou moins de ressemblance avec la Pêche, si peu cependant, qu'il ne sauroit pour cela porter le nom d'Avant-Pêche.

Ces fruits sont plus charnus & moins remplis d'eau que les Pêches : ils sont cependant dans ce Païs, même les plus petits, fort agréables au goût, & peuvent être mangés cruds ; ce qui fait que plusieurs Friands les mettent dans la classe des meilleurs. Le sucre aiguise aussi beaucoup le goût des Abricots, & cela à un point, que l'on fait des Tartes excellentes d'Abricots verds, dont les noyaux ne sont pas seulement encore formés; & lorsqu'ils sont séchés, on les tient pareillement pour la meilleure sorte de Confiture.

L'*Abricot blanc* est le plus gros & le moins agréable au goût, tirant un peu sur la Pêche : il devient pâteux quand il meurit.

Je crois qu'on a appellé en Grèce & en Asie cet Abricot, *Pêche hâtive*, & que les espèces suivantes leur ont été inconnues.

L'*Abricot de Breda* est le plus gros après le blanc, par-tout de couleur Orange sans taches.

L'*Abricot Orange* est de la couleur de celui de Breda, mais il est plus petit : il produit beaucoup & est très souvent surchargé.

L'*Abricot de Bois-le-Duc* est à peu près de la même grosseur que celui de Breda, mais il est tacheté d'un pourpre foncé. Il est meilleur au goût que le précédent.

Le *petit Abricot* dont le bois est le plus propre pour y gréfer des Pêches, est petit, ordinairement tacheté de brun, avec de petits points d'un pourpre foncé. C'est de tous les Abricots le meilleur, & cela tant pour manger tel qu'il est, que pour des Confitures sèches ou liquides, comme aussi pour des Tartes & pour étuver; cependant il produit peu.

CHA-



CHAPITRE VII.

Des Pruniers & de leurs Fruits.

Les Pruniers doivent être multipliés par des Sauvageons de Souche, & portent sans être gréfés: leur fruit est cependant meilleur quand ils ont été gréfés simplement ou en aproche: les arbres portent aussi davantage par ce moyen. Les Arboristes choisissent, pour les gréfer, la Prune nommée *Rost-pruym*, qui est une petite Prune sauvage, qui produit beaucoup, & fait de vigoureux arbres; mais je crois qu'il vaut mieux y employer les Sauvageons de Souche de chaque espèce.

Les Pruniers poussent beaucoup de petites racines chevelues, aimant à être plantés dans un endroit humide, & où il n'y ait que peu de fumier, car cela les empêche de croître, & fait qu'ils produisent moins, surtout quand c'est du fumier de Cheval, qui fait tomber les fruits à moitié mûrs. Il ne faut pas leur faire une forte taille, ni les dégarnir de branches en dedans, parce que leurs fleurs qui ne sauroient résister aux froids frimats du Printems, sont alors défendues par les branches du dedans, qui sont fort toufues, & nouent beaucoup mieux. Les Pruniers d'un bois fort vigoureux produisent rarement beaucoup; mais on les amendera en les transplantant, & en laissant dessécher un peu à l'air les racines de ces arbres, qu'on tire de terre, avant que de les y planter de nouveau.

De tous les fruits il n'y a que les Prunes, dont les petites diffèrent si peu au goût, des grosses: delà vient que c'est de tous les fruits celui qui a le moins besoin d'être épluché, quelque surchargés que soient les arbres. Elles ne font cependant pas exception à la règle générale, savoir que tous les fruits des arbres surchargés sont plus insipides.

On distingue les Prunes en diverses espèces, & cela tant pour le goût, la figure, la couleur, que pour la chair, qui est plus ou moins ferme & pleine d'eau.

Les *Mirabelles simples & doubles* sont verdâtres: les simples sont rondes à peu près comme des chiques, produisent beaucoup, & ne sont bonnes que pour confire. La double est plus exquise au goût, de la grosseur de la double blanche commune, mais moins ronde, plus longue,

gue, ayant la couture plus enfoncée; elle eſt auſſi plus charnue.

La *double blanche commune* eſt ronde, jaune, tirant un peu ſur le verd, plus pleine d'eau & plus agréable au goût que la double Mirabelle, mais elle diffère peu pour le goût de la ſimple blanche commune.

La *ſimple blanche commune* eſt d'un jaune plus obſcur que l'autre, & la meilleure ſorte en eſt tachetée de rouge. Il y a beaucoup de perſonnes qui eſtiment ces Prunes plus que toutes les autres de ce Païs, ſur-tout quand elles viennent d'arbres de tige.

La *Prune-Abricot* ſuit les précédentes: elle eſt de la groſſeur des doubles, mais un peu longue & plus charnue, de couleur rouge tirant ſur le violet, tachetée, & ſouvent mêlée de taches d'un rouge foncé; meilleure au goût que les groſſes Prunes oblongues, mais moins agréable que les blanches communes.

La *petite Prune à confire*, que je nomme ainſi, eſt de l'avis de tous ceux qui l'ont goûtée la plus exquiſe au goût, & la plus digne de toutes d'être plantée en eſpalier, étant fort charnue & d'un goût délicieux; cependant elle produit très peu: ſa figure eſt presque ronde, & elle eſt de la groſſeur de la petite Prune bleuâtre commune, & de couleur de bleu foncé violet tirant ſur le rouge.

La *Prune de Damas & de Ste. Catherine* eſt encore plus ſèche & plus charnue que la précédente: elle n'eſt guère agréable au goût dans ce Païs, parce qu'elle n'y meurit pas comme il faut: il y en a de diverſes ſortes, de couleur violette, & un peu longues.

Les *groſſes Prunes violettes & blanches*, d'une figure qui reſſemble à un œuf, produiſent beaucoup, & c'eſt-pourquoi il y a de l'avantage à les planter pour vendre, ſur-tout les violettes, qui ſont plus belles à la vue, & auſſi réellement plus agréables au goût.

Les *petites Prunes bleuâtres* ſont de pluſieurs ſortes: la plupart ſont bleues & violettes: elles produiſent toutes beaucoup, mais elles ont un goût aſſez mauvais.

Les Prunes ſont pour la plupart, comme les Raiſins, couvertes de cette eſpèce de fraicheur qu'on nomme *Fleur*; c'eſt-pourquoi il faut les cueillir prudemment & ſans les manier beaucoup, ſur-tout celles qui ſont pleines d'eau, ſans quoi elles perdent bientôt leur bonté.



CHAPITRE VIII.

Des Figuiers.

ON multiplie les Figuiers par bouture, mais mieux encore par des Sauvageons de Souche qui ont racine, & qui naiſſent abondamment tous les ans. On ne les grefe point, parce qu'ils produiſent le même fruit que l'arbre. Les arbres venus de ſemence ſont la plupart du tems des eſpèces bâtardes. Ces arbres réſiſtent bien à une petite gelée, mais pas à une forte, deſorte qu'on doit les conſerver dans la maiſon, ou les couvrir avec des Nattes de Roſeau quand on les laiſſe à leur place : encore faut-il, en les couvrant, agir avec prudence, & le faire d'une manière convenable ; car quand on les couvre ſi fort, qu'ils ne ſauroient tranſpirer (comme cela m'eſt arrivé plus d'une fois en les couvrant avec des Nattes de paille, qui joignent mieux), on leur fait autant de tort que ſi on les laiſſoit expoſés à la gelée.

Les Figuiers pouſſent une grande quantité de racines minces & ſerrées, deſorte qu'on peut tous les ans les arracher avec une motte de terre marécageuſe ou graſſe, les conſerver dans la maiſon, & les planter de nouveau au Printems ſuivant, de la même manière : par ce moyen les arbres produiront plus, & ſeront bien meilleurs que ſi on les enfermoit dans des Caiſſes on dans des Pots. On les arroſe légerement avec de l'eau avant que de les planter, afin que la terre tombe moins en les tranſportant ; & que les racines prennent mieux : c'eſt-pourquoi il faut auſſi les arroſer copieuſement après qu'ils ſont plantés ; ce qui joint d'autant mieux la terre tout à l'entour & intérieurement. Ils aiment un Fond de terre bien gras, marécageux, de même qu'un Fond ſablonneux bien fumé, & plus ou moins humide ſelon les eſpèces, les pluies trop abondantes leur étant ordinairement contraires, faiſant tomber les fruits avant leur maturité. Les Figues blanches par dedans réſiſtent le moins, & les rouges le plus à une grande humidité : c'eſt pour cela que les blanches doivent être plantées dans des terrains plus élevés. Les Printems froids, où il gele dans les mois de Mai & de Juin, n'empêchent pas ſeulement leur pouſſe, mais font auſſi qu'ils ne produiſent que peu ou point de fruits. Il leur faut de plus un

un air ouvert & libre, une chaleur durable, mais modérée, ce qui leur convient le mieux : c'eſt-pourquoi les Figues ſont meilleures à des arbres en plein vent, qu'en Eſpaliers. Il en eſt préciſément du bois de Figuier comme de celui de Vigne : le plus vigoureux produit le plus; car ce ſont ces jeunes rejettons qui n'ont pas encore porté, qui donnent le fruit: & comme les fruits d'Autonne tombent au Printems, & font que les arbres ont d'autant plus beſoin de tems pour pouſſer d'autres rejettons à fruit, on tâchera de prévenir cet inconvénient, en les dépouillant de ces jeunes fruits d'Autonne, afin qu'ils puiſſent par ce moyen pouſſer d'autres rejettons ſans fruit pour l'année ſuivante. Les Figuiers, comme on vient de dire, ne portant pas de fruit comme la Vigne, ſi le bois n'eſt encore jeune, il s'enſuit qu'ils doivent pouſſer de longues branches dégarnies, qui font ſouvent du deſordre, quoique les uns plus que les autres. Les Figues rondes & blanches viennent à des branches plus droites, plus groſſes, & mieux rangées que les rouges. Toutes ces branches ont beſoin d'être taillées, tant pour un plus grand ornement, que pour produire davantage, mais jamais de manière, que les branches ſurnuméraires & dégarnies ſoient retranchées ou rognées, à moins que les arbres ne viennent à dépérir & ne ceſſent de produire ; auquel cas on les rajeunira pas ce moyen, & on les mettra dans un meilleur état.

La taille du Figuier doit ſe faire vers la fin d'Avril ou au commencement de Mai, quand les bourgeons donnent à connoître qu'il eſt en ſève; il faut bien ſe garder de le tailler plutôt.

Il y a de pluſieurs ſortes de Figues, toutes fort ſaines.

La *Ronde-blanche* meurit la prémière, eſt par dehors d'un verd tirant ſur le jaune. Dans des Etés fort chauds cet arbre porte deux fois des fruits qui viennent à maturité, & qui ſont généralement eſtimés, pourvu qu'ils ſoient bien mûrs, ſans quoi ils ſont fort mauvais: ils paſſent outre cela fort ſubitement à leur parfaite maturité, après quoi ils moliſſent en fort peu de tems & ſe gâtent.

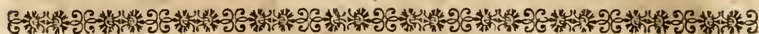
La *Longue-blanche* n'eſt pas ſi bonne, & ne meurit pas de ſi bonne heure que la ronde.

Les Figues qui ſont rouges par dedans, ſont d'un rond oblong, & les meilleures après la ronde-blanche : il y en a même qui les confondent enſemble.

Les Figues violettes ou pourprées par dedans ſont plus longues, mais à proportion moins groſſes, & d'un goût moins fin que la rougeâ-

tre dont je viens de parler, mais elles ſont plus groſſes.

Les Figues qui ſont par dehors d'un verd tirant ſur le brun jaunâtre, & ponceau par dedans, que l'on nomme *Figues griſes* en France, ſont plus petites que les précédentes: elles meuriſſent des dernières, parce que les arbres produiſent ſouvent vers la fin de l'Autonne beaucoup de fruits, qui tombent au Printems, deſorte que l'Eté ſe paſſe avant qu'il ne s'y en forme de nouveaux.



CHAPITRE IX.

Des Meuriers.

LEs Meuriers ne ſont pas des arbres naturels à ce Païs, car la forte gelée les fait ſouvent mourir quand ils ſont en plein vent, mais rarement lorſqu'ils ſont en Eſpaliers. On les multiplie, de même que les Figuiers, par des Sauvageons de Souche: ils produiſent enſuite, ſans être gréfés, des fruits qui viennent au jeune bois de l'année précédente, & cependant pas au bois le plus vigoureux; car les petites branches d'une groſſeur médiocre donnent les meilleurs fruits & le plus ſûrement, dans le tems que les vigoureuſes font de nouvelles branches. Ces arbres jettent auſſi extraordinairement de racines ligneuſes, profondes, étendues, quoique peu chevelues. Leur bois eſt dur, mais facile à caſſer, ce qui fait que le vent les rompt aſſez facilement, & qu'il faut les planter dans des endroits où ils ſoient à l'abri. Ils viennent extrêmement bien autour des vieilles mazures, deſorte qu'à une muraille de vingt pieds, il faut les planter du moins à trente pieds les uns des autres, afin qu'ils puiſſent y devenir de beaux arbres bien unis, & bien garnis de feuilles.

Il y a des Meuriers blancs, dont les feuilles ſervent de nourriture aux vers à ſoye, & il y en a dont le fruit eſt d'un brun rougeâtre tirant ſur le noir: on dit que parmi ces derniers il y en a de pluſieurs eſpèces différentes, qui produiſent de groſſes, de longues & de plus petites Meures rondes; & d'autres qui produiſent les fauſſes Meures qui ſont très peu bonnes à manger. Pour moi je n'en connois qu'une ſeule eſpèce, dont les fruits ſont plus ou moins gros, ſelon la vigueur de l'arbre, placé de manière qu'il n'ait ni trop de chaleur ni trop de froid, & ſelon que l'Eté eſt plus ou moins tempéré.

On

On appelle fauſſes Meures ce qu'on appelle queues de chat aux Noizettiers. Ce ſont de petites fleurs verdâtres, pendant par grapes, contenant de la ſemence en pouſſière, & qui ne ſe changent jamais en fruits. J'ai vu cela à quantité d'arbres, qui avoient produit auparavant des Meures d'une groſſeur peu commune.



CHAPITRE X.

Des Framboiſes & des Meures ſauvages.

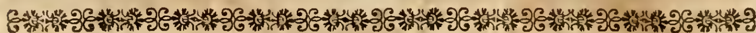
LEs Framboiſes & les Meures ſauvages croiſſent ſur des Ronces : ce ſont des eſpèces de Meures. Les ſauvages ſont auſſi connues des Grecs ſous le nom de Meures à baſſe tige, & les franches Meures ſous celui d'*Idea*.

Les Meures ſauvages ſont aiſées à diſtinguer des autres qui croiſſent dans leur voiſinage; car elles ſont plus petites & plus rondes que les Framboiſes, d'un violet bleu foncé, & ont de petits pépins: elles croiſſent dans les champs, ſouvent au bord des petits foſſés ou dans des bois. L'arbriſſeau a de longues & minces branches fort fléxibles & recourbées, garnies d'épines, qui ne ſe ſoutiennent pas, mais pendent fort près de terre.

Les Framboiſes ne viennent pas chez nous dans les bois, mais on les cultive dans nos Jardins, & on les multiplie par des rejettons de leur Souche: c'eſt ainſi qu'on les conſerve. Ces rejettons parviennent ordinairement à la hauteur de cinq & tout au plus de ſix pieds, dont on coupe annuellement rez terre les plus vieux, ne reſervant que les jeunes dont on ne laiſſe en tout que deux ou trois ſur chaque plante, dont les plus vieux ne doivent avoir que deux ans. Les jeunes rejettons n'ont point d'épines, mais les vieux en ont plus ou moins, moins cependant que les ſauvages. Quoique ces arbriſſeaux ſoient droits, ils ne laiſſent pas que d'être fort foibles, parce que leur bois eſt mince & mou, ce qui les rend fort ſujets à ſe briſer. Pour prévenir cet inconvénient on les échalaſſe fort ſouvent. Leur fruit eſt beaucoup plut petit & moins agréable au goût, quand on laiſſe à ces ronces trop ou de trop vieux rejettons, ce qui arrive quand on les rogne.

Les Framboiſes ſont d'un rouge foncé ou bien d'un blanc jaunâtre. Les

prémières ſont les meilleures: les unes & les autres ſont plus petites que les Meures, mais plus grandes & un peu plus rondes que les Meures ſauvages, étant mûres elles tombent facilement de leur queue, laquelle en étant ſéparée laiſſe une petite cavité dans le fruit. Quand le fruit eſt trop mûr il s'y engendre d'abord un petit ver: il eſt auſſi fort ſujet à ſe moiſir, & à perdre par-là tout ſon goût.



CHAPITRE XI.

Des Grozeilles & des Grozeilles vertes.

LEs Grozeilles viennent à des Arbriſſeaux, & ne ſont nulle part auſſi bonnes que chez Nous, où il y en a de trois ſortes, de rouges, de blanches & de noires.

Les rouges d'une couleur rouge luiſante & claire montrent par leur tranſparence les pépins; & ſont les plus exquiſes au goût. Les blanches ont à peu près la couleur de chair, elles ſont transparentes comme les rouges, &, peu s'en faut, de même goût. Leurs arbres ſont préciſément de même, les Grozeilles y viennent à de longues queues en grapes, qui ont ſouvent vingt & plus de grains chacune.

Les noires d'une même grape ne ſont pas toutes de la même groſſeur; elles manquent toujours en fleuriſſant, de manière qu'on en trouve de gros & de petits grains à la même grape, à laquelle il n'y en a jamais autant qu'aux autres. Les arbriſſeaux auxquels ces Grozeilles noires viennent, ſont plus grands, leur feuilles plus crénelées, à peu près comme celles de vigne: elle ont auſſi de l'odeur, & ſur-tout quand ce ſont de jeunes rejettons: leur goût eſt auſſi différent de celui des rouges & des blanches.

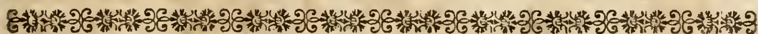
Ces trois eſpèces viennent toutes de Bouture; mais comme les plus groſſes Grozeilles & les meilleures au goût proviennent de jeunes rejettons, elles viennent mieux ſur Souche que ſur de petits arbres de tige. On retranche tous les ans de ces Souches qui pouſſent quatre ou cinq rejettons, les plus vieux, & l'on conſerve les tendres, juſqu'à l'âge de quatre ans & point au-delà: cette taille ſe fait le plus convenablement pendant l'hiver; auquel tems on rogne auſſi tant ſoit peu les rejettons vigoureux des rouges & des blanches; mais cela ne ſe fait point aux noires, dont on retranche tout-à-fait les ſurnuméraires. Les

Les Grozeilles viennent le mieux dans des Fonds ſablonneux bien fumés, devenant dans ces endroits (quoique d'une groſſeur médiocre) fort exquiſes au goût, ſucrées & avec des queues jaunes: elles abſorbent conſidérablement la graiſſe de la terre, principalement les noires, ce à quoi il faut bien ſonger quand on plante des Vergers.

Les Grozeilles vertes, que nous nommons *Kruys-bezien*, viennent à un arbriſſeau garni d'épines, non pas par grapes comme les Grozeilles, mais chacune ſéparément. On les multiplie comme celles-là par bouture. Elles viennent auſſi de la même manière ſur de petits arbres ou ſur des Souches, parce que les meilleures croiſſent pareillement aux jeunes rejettons. Elles font chaque année plus de Sauvageons de Souche que les autres Grozeilles: on en conſerve quatre ou cinq, & l'on retranche toutes les autres.

On en a auſſi de différentes eſpèces, des blanches, des jaunâtres, d'autres d'un bleu pourpré, des rouges, &c. comme auſſi des rondes & des longues. De toutes ces Grozeilles les vertes longues ſont les meilleures pour être étuvées avant qu'elles ſoient mûres, & quand elles n'ont pas encore de pépins; & les blanches pour manger quand elles ſont bien mûres.

De tous les fruits, qu'on veut conſerver par art hors de leur ſaiſon pour manger, il n'y en a aucun que l'on puiſſe conſerver auſſi naturellement, comme ſi on ne faiſoit que de les cueillir, que les Grozeilles vertes quand elles ne ſont pas mûres, deſorte qu'on peut les étuver en hiver, & en faire un mêts auſſi agréable que ſi elles étoient encore dans leur ſaiſon.



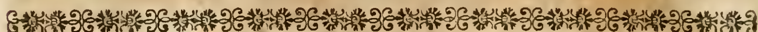
CHAPITRE XII.

De l'Epine Vinette.

C'Eſt un Arbriſſeau qui devient plus haut, & fait plus de Sauvageons de Souche que les Grozeilles. Les rejettons qu'il pouſſe chaque année, ſont garnis d'Epines fort pointues, ce qui les rend très propres à ſervir de haies de ſéparation dans les Jardins à fruits, & pour les fermer. On les multiplie par bouture, & on les diſtingue en Epines Vinettes avec ou ſans pépins, quoiqu'il arrive quelquefois que cel-

le qui d'abord n'avoit point de pépins, en aquiert dans la suite par une pousse vigoureuse; c'est-pourquoi on ne laissera point à ces arbrisseaux de rejettons ligneux trop vigoureux.

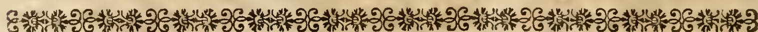
L'Epine Vinette est un petit fruit un peu long, rouge, coriace, ayant très peu d'eau, qui vient à des grapes pendantes comme les Grozeilles noires, c'est-à-dire avec moins de grains, & pendant plus obliquement que les Grozeilles rouges: il meurit vers la fin de Septembre.



CHAPITRE XIII.

Du Cornouiller.

ON ne sauroit mettre au nombre des grands arbres les Cornouillers, quoiqu'ils grandissent plus que les autres arbrisseaux: on les multiplie par des Sauvageons de Souche: leur bois est fort noué, & dur sans épines: leur fruit est encore moins pourvu d'eau que l'Epine Vinette; mais beaucoup plus grand, un peu long, venant seul à seul chacun à sa queue, comme les Grozeilles vertes: il a un noyau fort dur.



CHAPITRE XIV.

Du Sureau.

LE Sureau vient à souhait dans des endroits humides & ombragés; mais son fruit & son bois sont meilleurs, & ont plus de substance, lorsqu'ils croissent dans des Fonds de terre secs & élevés: le jeune bois forme un tuyau, rempli d'une moelle blanche & spongieuse, qui périt au bout de quelques années, comme cela arrive aussi aux Vignes, & alors le bois en est fort dur & fort coriace.

Il y en a de plusieurs espèces, qu'on distingue en Sureau ordinaire de Montagne, & Sureau d'eau; en deux fruits différens, savoir le brun tirant sur le noir, qui est le meilleur; & le jaunâtre ou d'un blanc pâle, qui est d'une espèce inférieure, & par cela même moins bon: il est d'un rond un peu long: chaque graine vient séparément à une petite queue,

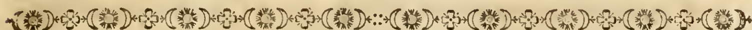
queue, qui pend tout autour d'une queue commune en guiſe de couronne.

Les Païſans plantent beaucoup le Sureau commun aux environs de leurs Caves pour intercepter l'air & le Soleil, parce qu'il fait beaucoup d'ombrage par la grande quantité de Sauvageons de ſouche qu'il produit. Il vient de Bouture, mais plus ſouvent de Sauvageon de Souche.

Les tendres rejettons de Sureau commun, comme auſſi les boutons à fleurs, mangés en ragout ou en ſalade, purgent fort doucement. Les fleurs en étant ſéchées & tirées en guiſe de thée, ſont un ſpécifique pour bien des maux.

Le Vinaigre de Sureau qu'on fait avec ces mêmes fleurs ſéchées, eſt très rafraichiſſant & très propre pour diſſiper la chaleur des chambres des malades: on en fait auſſi des ſauces excellentes, il ne faut pourtant jamais le mêler avec du beurre.

On fait du jus de ces graines bien mûres des Syrops & des Conſerves fort ſalutaires.



CHAPITRE XV.

Du Coignaſſier.

LE nom commun de Coing mâle ſe donne auſſi par ignorance aux Coings femelles, que la plupart des Arboriſtes cultivent pour manger. Le Coing mâle eſt plus long & plus de la figure d'une Poire, que le Coing femelle, ordinairement plus gros, plutôt mûr & meilleur au goût. On les diſtingue en ceux qui meuriſſent de bonne heure, & ceux qui ſont plus tardifs: ceux-ci ne valent pas la peine qu'on les plante; au-lieu qu'on cultive principalement les précoces pour la grefe de nos Poires communes. On multiplie ces arbres par des Sauvageons de Souche, mais plus encore par des Marcottes, produiſant ainſi ſans être gréfés, de fort bons fruits: on en amende cependant le fruit quand on les grefe ſur Epine.

Les meilleures des Coings mâles ſont ceux qu'on appelle de Portugal, qui ſont très aiſés à diſtinguer, à leur écorce brune preſque noire, de l'eſpèce tardive ſauvage, dont l'écorce eſt d'un gris couleur de bois, plus tirant ſur le blanc.

Il faut conſerver, quand on leur fait la taille, le bois le plus jeune, le plus rond & le plus épais, & en retrancher le mince & le grêle: il ne faut pas non plus trop rogner ce meilleur bois, parce que c'eſt à l'extrémité qu'il produit le plus.

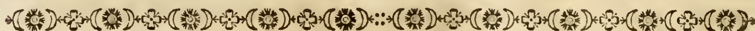


CHAPITRE XVI.

Du Néflier.

IL y a diverſes ſortes de Néfles, des franches & des ſauvages. Le franc Néflier a le fruit gros & ſucré, il l'a auſſi aigre, & quantité de petits fruits près les uns des autres. On les multiplie par des Sauvageons de Souche: ils produiſent de fort bons fruits, quoiqu'on les amende encore en les gréfant ſur leurs propres Sauvageons; ce qui vaut mieux que de les gréfer ſur Coignaſſier ou ſur Epine.

Il eſt profitable de planter des Néfliers, parce qu'ils viennent aſſez bien dans des endroits perdus, qu'ils donnent à coup ſûr du fruit tous les ans, & que le bois en eſt aſſez recherché.



CHAPITRE XVII.

Du Noyer.

LEs Noyers ſe multiplient par le moyen des Noix que l'on fait germer pendant l'Hiver, & que l'on met dans la terre au Printems. Ils portent ſans être gréfés; mais on n'a aucune certitude par raport à l'eſpèce qui en viendra; parce qu'il arrive même que d'une très bonne eſpèce, il provient de très mauvais fruits; deſorte que, comme parmi les Poires & les Pommes, il y en a une infinité d'eſpèces, de groſſes, de petites, de longues à coquille dure ou molle; mais on les diſtingue plus généralement en doubles & en ſimples, dont les doubles ſont les moins bonnes. On diſtingue les ſimples en becs de Corbeau, en Noix de Cologne, & en Noix à bouquet.

Les becs de Corbeau, que nous nommons *Kraei-bekjens*, ont le bois

fort

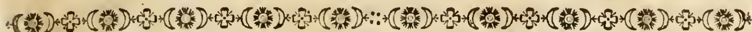
fort mou, fur-tout par devant, ou fouvent il y en a peu ou point : elles font plus douces & meilleures au goût, mais moins fèches que les Noix de Cologne.

Les Noix de Cologne font plus groffes, plus longues, & ont le bois plus dur : cependant on les caffe très facilement avec la main ; elles font plus belles à la vue, & pour cela même plus eftimées, & elles font réellement les meilleures après les précédentes.

Les Noix à bouquet : il y en a de plufieurs fortes, toutes plus petites, plus rondes, d'un bois plus dur, & d'une chair plus fèche ; les arbres en font auffi moins grands & moins gros.

Les doubles Noix font fpongieufes, pleines d'eau & infipides, mais elles font les plus gros arbres, & cela en moins de tems que les autres.

Le bois a auffi les pores plus ou moins larges ou ferrés, à proportion des fruits.



CHAPITRE XVIII.

Du Noizettier.

ON multiplie les Noizettiers par des Sauvageons de Souche, qui viennent en abondance. Il y en a de beaucoup de fortes auffi bien que des Noyers. On diftingue les Noizettiers en francs & en fauvages. Les Noizettes franches font un peu longues, les unes ont les cernaux rouges, d'autres les ont blancs : les prémières font les plus eftimées, quoique les blanches & les longues foient les meilleures ; il en vient une, deux, & au plus trois ou quatre, à une même queue.

On peut rendre le fruit plus gros par la grefe en approche, mais cela le rend auffi moins bon, durcit & épaiffit extrêmement l'écale : deforte qu'on ne le fait plus. On doit laiffer aux arbres leurs propres Sauvageons de Souche, ce qui les rend plus féconds.

Les fauvages font toutes rondes & par bouquets, de même que les groffes Noix qui viennent ainfi.

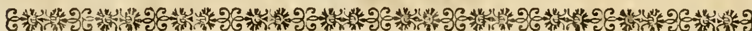


CHAPITRE XIX.

De l'Amandier.

ON ne grefe point en écusson les Amandiers, mais on les grefe en approche sur Prunier, & on les multiplie ainsi, car quand ils sont venus d'Amandes, ils meurent fort souvent quand on les transplante: ils ne résistent aussi qu'avec peine au froid de nos Hivers rigoureux, surtout les Amandes douces: on en a de diverses espèces, comme des Noix. Il s'en trouve dont l'écale est plus ou moins dure, il y en a de longues, & de rondes: on les distingue communément en Amandes douces & amères.

Les Amandes longues & amères, dont l'écale est fort dure, ne se cultivent dans notre Païs que pour la beauté de la fleur, & pour le chaton que l'on confit. Ces sortes d'Amandes résistent le mieux à nos froids d'Hiver.



CHAPITRE XX.

Du Chateigner.

LEs Chateigners, de même que les Noyers, viennent de leur fruit, & deviennent de fort grands & de fort gros arbres. On en a diverses espèces, qu'on distingue en Chateignes sauvages & franches. Les franches sont bonnes à manger, mais elles ne résistent point au froid rigoureux de nos Hivers: outre qu'elles ne viennent pas comme il faut dans des Fonds de terre marécageux & bas, produisant dans ces endroits des fruits pâteux, petits & sans goût.

L I-

LIVRE QUATRIEME.

DE LA VIGNE.

CHAPITRE I.

De la culture & de la manière de planter la Vigne.

LA Vigne eſt un arbre, qui ne monte & ne croît en hauteur qu'autant qu'on l'y conduit : ſon jeune bois a de larges pores, étant ſpongieux & fait en manière de tuyaux, dans lesquels ſe trouve une moelle coriace rouſſâtre : chaque tuyau eſt auſſi ſéparé à chaque œil par une eſpèce de cloiſon; & comme le bois ſe ſerre plus avec le tems, qu'il devient plus ferme & plus dur, il arrive delà que les tuyaux ſe bouchent, que la moelle diminue, & que la cloiſon diſparoit. Quand les Sarmens ſont vieux, leur écorce eſt nerveuſe, ayant des eſpèces de filamens, & elle peut être otée fort aiſément.

On peut cultiver & multiplier la Vigne de quatre manières, ſavoir de Semence, de Bouture, de Marcottes & de Sauvageons de Souche.

Multiplication de Semence.

Il eſt fort incertain quelle eſpèce de fruit on aquerera de ſemence, étant fort remarquable que les pépins de Raiſins blancs produiſent ſouvent des Raiſins noirs, & les pépins de Raiſins noirs des blancs, & même fort ſouvent auſſi des eſpèces bâtardes: c'eſt-pourquoi on multiplie fort rarement la Vigne de ſemence, cela ne devroit pourtant pas en détourner un vrai Curieux, parce que ce n'eſt pas ſeulement de ſemence que les meilleurs Raiſins viennent, mais on peut auſſi par le moyen d'une bonne culture en avoir du fruit dans très peu d'années.

Pour donc les avoir à ſouhait de ſemence, on choiſit des pépins des meilleures Raiſins parfaitement mûrs ; pépins qui bruniſſent : il faut les ſemer au commencement de Novembre dans une bonne terre ſablon-

neuſe, raiſonnablement humectée, & les bien couvrir contre le froid de l'Hiver. Il faut auſſi avoir ſoin pendant l'Eté de couvrir contre l'ardeur du Soleil les tendres rejettons, de les munir contre les vents furieux, de les attacher à meſure qu'ils croiſſent, & de les entretenir continuellement dans une moiteur convenable. Quand ces Sauvageons de ſemence ont plus d'un ſarment, il faut pincer le plus foible dans le cœur, afin que l'autre reſtant ſeul puiſſe pouſſer plus vigoureuſement, & faire de meilleur bois, à la hauteur d'environ trois pieds: on pince pareillement à cette tige le ſarment mitoyen, afin que le bois groſſiſſe mieux, & que les yeux ſe gonflent davantage. Pour que cela réuſſiſſe d'autant mieux, il faut auſſi pincer chaque fois les tendres rejettons, qui ſortent à côté des yeux, juſques au deſſus de la dernière feuille: il faut de plus qu'au Printems ſuivant cette branche ſoit coupée juſques aux trois ou quatre derniers yeux, afin d'aquerir par ce moyen du bois bien vigoureux; car une choſe que l'on doit ſur-tout obſerver, c'eſt qu'il faut faire tous ſes efforts pour mettre les jeunes vignes en état de faire du bois bien vigoureux, afin d'avoir dans la ſuite par ce moyen des Vignes bien arrangées & bien fertiles. C'eſt l'unique & le meilleur moyen que l'on puiſſe employer pour cela. Quand il arrive que les jeunes Vignes, tant celles de ſemence, de bouture ou autres, ne font plus l'anneé ſuivante, après avoir été coupées rez terre, des branches ligneuſes vigoureuſes & groſſes, on doit les tailler au Printems de la ſeconde année ſuivante de la même manière, mais en prenant bien garde que cette taille ſe faſſe au-deſſus d'un œil, & jamais au-deſſus d'un bouton à fruit, ce qui arrive rarement aux Vignes venues de ſemence; & ſi cela arrive, on peut compter d'avoir toujours de très mauvaiſes plantes.

Multiplication de Bouture.

Il n'y a guère que quelques curieux qui, pour avoir des eſpèces différentes, multiplient les Vignes de ſemence, parce que la meilleure méthode de les multiplier eſt par Boutures, qui doivent être miſes en terre au commencement d'Avril; mais après une expérience plus ſûre, encore au commencement de Novembre, quand le bois eſt bien fermé, parfaitement mûr, & que la Vigne n'eſt plus en ſève.

On coupe la Bouture d'un bois gros, dont les yeux & les boutons ſont fort près à près, & dont le bois inférieur a deux ans, le bois ſupérieur

périeur d'un an devant avoir trois ou quatre yeux & boutons; ayant bien ſoin que le bouton d'en-haut ſoit un bouton à feuille & non pas à fruit, pour être plus aſſuré d'une pouſſe bien vigoureuſe; ce qui doit ſur-tout être pratiqué quand on veut mettre des Boutures de Raiſins fort pleins de jus, parce que ces Vignes, ayant du bois plus ſerré, que les Raiſins charnus & musqués, ne prennent pas ſi bien, & ne pouſſent pas des Provins auſſi vigoureux. Mais comme la Bouture, dont la partie qui eſt au-deſſus des trois ou quatre jointures tenant au vieux bois, devant avoir un bouton, a presque toujours un œil, & qu'il eſt même fort rare de pouvoir la couper à des Vignes auxquelles on a fait comme il faut la taille d'Eté, on ne négligera jamais de pincer les bouquets de fleur qu'on voit s'y former.

Le vieux bois, qui reſte au tendre Provin bien nourri, doit avoir du moins une main en largeur, & avant qu'il ſoit mis en terre, être tordu à cet endroit, de manière que cela craque; afin que par ce moyen les pores du bois, (le paſſage des ſucs étant en quelque façon arrêté par cette froiſſure), ſe diſpoſent d'autant mieux à faire des racines. Il faut après cela que la bouture ſoit poſée juſqu'à la profondeur d'une bonne largeur de main dans de la terre ſablonneuſe, aſſez obliquement pour que l'œil ſupérieur ne ſoit que peu ou point viſible, & cela dans des endroits où il y ait de l'ombrage; à moins qu'on n'en eût beſoin pour des cloiſons ou pour des murailles, auquel cas on aura ſoin que ces Boutures ne ſe deſſèchent par l'ardeur du Soleil, en les humectant pour cela comme il faut, & leur donnant un peu d'ombre, juſqu'à ce qu'elles ſoient en pleine vigueur, ce qu'on peut faire en couvrant la ſuperficie de la terre avec un peu de vieux Tan, de la verdure d'eau, & en les arroſant quelquefois pendant la ſéchereſſe.

On fera au reſte, à l'égard des Boutures, les mêmes choſes qui ont été dites à l'egard des Vignes de ſemence, ſavoir qu'on ne doit conſerver qu'un ſeul jet; qu'il faut couper à tems les jets ſurnuméraires près du dernier bouton à feuille, & pincer continuellement juſques à la dernière feuille, les tendres petits jets à côté de l'œil, comme auſſi toutes les Vrilles. Quand cette Bouture aura fait un jet ligneux aſſez gros, on en fait un Courſon, ou bien on la coupe l'Autonne ſuivante ou en Hiver, à proportion de ſa vigueur, en lui laiſſant deux ou trois yeux, quelquefois auſſi plus ou moins; tâchant toujours de ſe procurer une Vigne bien vigoureuſe: on tâchera auſſi, s'il eſt poſſible, de la couper en ne lui laiſſant qu'un œil.

Multi-

Multiplication de Sauvageons de Souche.

Les Vignes qui viennent de Souche, doivent être uniquement déchargées de leurs racines froiſſées ; après quoi on étend bien les autres quand on les plante, on les couvre tout autour, de terre bien foulée, afin que le fond ne ſoit pas trop ouvert. On aura ſoin de plus de les tenir à l'abri de la prémière gelée, de la grande ardeur du Soleil, de la ſécherèſſe & du vent: on cultivera auſſi les tendres Provins, & on les attachera continuellement, comme cela a été remarqué à l'égard des Vignes de ſemence.

Multiplication de Marcottes ou de Provins couchés en terre.

On cultive les Vignes de Marcottes, de la même manière que celles de Bouture, tordant pareillement le bois d'un an qui doit être mis en terre, afin qu'il prenne d'autant mieux racine: la ſeule différence de ces deux méthodes conſiſtant en ce que le bois des Marcottes reſte uni à la Vigne, juſqu'à ce qu'il ait pris racine, & qu'il s'en nourriſſe juſqu'à ce qu'on le tranſplante dans l'Autonne ou le Printems ſuivant.

Les Marcottes font ſouvent de jeunes ſarmens plus vigoureux que les Vignes de Bouture, ce qui n'empêche pas que je ne prèfère à toutes la manière de multiplier de Bouture, ſur-tout quand la Bouture peut reſter où elle eſt ſans être tranſplantée ; quoiqu'encore qu'il faille la transplanter, elle faſſe une meilleure plante : au-lieu que les Marcottes transplantées, ſe trouvant privées de la nourriture ordinaire qu'elles attiroient à ſoi de la Vigne, tardent plus à pouſſer ; mais c'eſt de quoi on tâche de les dédommager, en mettant le Provin dans un petit panier rempli de terre pour y prendre racine, avec lequel on le tranſplante dans la ſuite, briſant après cela le panier & l'ôtant, pour donner ainſi un libre cours à la pouſſe des racines : j'ai trouvé cependant que cette méthode nuit plus à la pouſſe, que de les planter ſans panier.

De tous les arbres il n'y en a point qui doivent plus néceſſairement être tranſplantés jeunes que les Vignes, parce que les vieilles qu'on a tranſplantées, meurent fort ſouvent. Il faut bien prendre garde en transplantant ces jeunes Vignes, que les racines en ſoient bien nétoyées, bien étendues, bien couvertes de terre foulée, comme auſſi qu'elles ne ſe deſſechent pas; ce qui eſt bien difficile à empêcher, quand ces Vignes viennent d'endroits éloignés : c'eſt pour cela qu'on les fait mieux provigner de Bouture. Com-

Comme l'Autonne eſt le tems le plus convenable pour mettre en terre les Boutures, c'eſt auſſi la ſaiſon la plus propre pour planter les Vignes, & cela d'abord que le jeune bois a quitté ſes feuilles & eſt bien mûr. Les jeunes Vignes qu'on veut tranſplanter, ne doivent conſerver qu'autant de bois qu'il en faut pour ſortir à peine de terre avec deux ou trois yeux.

Toutes les Vignes doivent être plantées dans des Fonds de terre élevés & hors de l'eau, & même dans une terre molle, ſablonneuſe, humide, ſur-tout quand elles ſont jeunes; car pour lors une terre fort graſſe, mêlée avec du fumier ou du vieux tan, leur eſt mortelle: il faut par conſéquent bien ſe garder de mettre du fumier dans la terre aux environs des jeunes Vignes, parce que leurs tendres petites racines ne périſſent pas ſeulement par l'acreté de ce fumier, mais auſſi ſont ſujettes à être rongées des vers, que ce fumier ou cette terre graſſe produit. Quand on veut faire prendre racine à de jeunes Vignes dans des terres fortes, comme ſont les graſſes, il faut les planter dans des foſſes profondes d'environ un pied, & larges de trois, remplies d'une terre molle, griſe, ſablonneuſe: pour lors les racines y pouſſeront avec tant de vigueur, qu'elles ſeront en état après cela de percer une terre plus ferme; & afin que les vieilles Vignes puiſſent continuer à bien pouſſer dans de pareils Fonds de terre graſſe, il eſt néceſſaire de leur faire de tems en tems un petit labour, afin que leurs racines puiſſent par ce moyen être humectées ſuffiſamment par l'eau de pluie & de neige, & être échauffées par la chaleur du Soleil. On ſe ſert le plus convenablement pour ce labour d'une houlette à deux dents, chacune longue environ d'un pied, & large par deſſous environ d'un demi-pouce, & dont l'extrémité d'embas ſoit un peu plus pointue pour pénétrer d'autant mieux: ces dents devant être de plus à deux pouces de diſtance, & avoir par deſſus une douille pour y introduire un manche: c'eſt là l'inſtrument le plus convenable pour ne pas bleſſer les racines.

Les Anciens avoient coutume de faire ce labour non ſeulement pour faire mieux pouſſer par ce moyen les racines, de même que la tige, mais auſſi pour défendre les Raiſins, lors de leur maturité, de la trop grande ardeur du Soleil. Par le moyen de ce troiſième ou dernier labour (qui ſe fait ordinairement lorſque les Raiſins commencent à être tranſparens, & par conſéquent immédiatement avant qu'ils meuriſſent) on briſoit la terre, on la réduiſoit en pouſſière, dont ils ſe couvroient, afin que leur peau étant par-là moins coriace, ils puſſent d'autant

tant mieux meurir. J'ai éprouvé chez nous la même chose à l'égard de la trop grande chaleur ; car quoique les Raisins , sur-tout les charnus ; comme les Tocayes musqués, les Frontignac, les Catalogne, &c. soient des fruits de Climats plus chauds que n'est le nôtre, & que par cela même ils meurissent rarement parfaitement dans ce Païs , quoiqu'étant contre des murailles ou des Cloisons ils reçoivent plus de chaleur par la réverbération ; ces raisins pourtant ne demandent pas une chaleur ardente du Soleil , mais une chaleur durable , sur-tout vers le tems qu'ils meurissent. J'ai même vu que ces Raisins charnus , exposés contre des murailles à une grande chaleur , hâlent si fort par la chaleur dans des Etés brulans, que les feuilles & les grapes se dessèchent pour la plupart, ensorte qu'ils ne meurissent jamais : tandis que les Vignes , qui portent des Raisins pleins de jus & d'eau, ne souffrent pas , ou que fort peu, dans le même aspect du Midi , donnant des fruits parfaitement mûrs. Il paroit delà que l'aspect du Midi est moins nuisible aux Raisins pleins de jus , desorte qu'il faut planter ceux-ci contre des cloisons qui y sont exposées, tout ce qui est au-delà du Midi du côté de l'Ouest étant nuisible : d'un côté parce qu'il vient de mauvais vents de ces quartiers ; de l'autre parce que la chaleur du Soleil n'y est pas si grande, & que dans des Printems froids & où il gele , le froid succède subitement à la chaleur.

La meilleure exposition pour tous les fruits d'Autonne, qui est nécessaire à tous les Raisins musqués dont je viens de parler , comme ayant besoin pour meurir d'une chaleur durable, est que sur la muraille ou sur la Cloison peinte en brun , le Soleil fasse à dix heures un angle droit, étant un peu plus vers l'Est , que vers le Sud-sud-est. Le Soleil est moins brulant contre de pareilles Cloisons , & dure tout aussi longtems vers le tems de la maturité, que le Soleil du Midi , outre que ces Cloisons reçoivent au Printems les rayons du Soleil de meilleure heure , ce qui n'empêche pas seulement ce prémier froid si sensible, mais rend aussi la chaleur du jour plus longue ; sans compter qu'elles sont aussi moins exposées aux vents nuisibles.

Les Anciens , comme il a été dit, faisoient trois labours à leurs terres : la prémière au Mois de Mars, quand la Vigne monte en sève : la seconde au mois de Juin, quand elle fleurit : & la troisième au mois d'Aout , quand les Raisins commencent à meurir ; mais comme nos terres légères sont naturellement fort menuisées, & sujettes pendant la sécheresse à se convertir en poussière, ce labour est superflu dans ce Païs :

au-lieu

au-lieu de nos murailles & de nos Cloisons, ils se servoient pour conduire & attacher leurs Vignes, du petit Erable, du Frêne sauvage & de l'Ormeau. Les Romains donnoient aux Vignes plantées de cette manière, le nom d'*Arbusta*. Les arbres en queſtion, de même que les Frênes & les Ormes, sont aussi ceux dont les racines nuisent le moins aux Vignes.



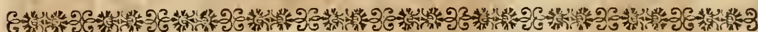
CHAPITRE II.

De la Taille de la Vigne en général.

IL n'y a point d'arbres qui aient plus besoin de la taille que les Vignes, sur-tout de celle d'Eté; mais comme les sarmens de Vigne les plus gros, crus avec vigueur, & qui ont les plus courtes jointures, produisent les plus grosses grapes, & en plus grande quantité, de même que les plus excellens Raisins, il ne faut pas leur faire la taille d'Eté, avant qu'ils aient poussé de pareils sarmens bien vigoureux; c'est pour cela qu'on laissera sans taille, la prémière année, toutes les jeunes Vignes plantées, ou bien qui ayant pris de Bouture, n'ont pas poussé vigoureusement, & on aura soin, comme il a été dit, d'attacher les jets: à moins qu'il n'arrivât qu'une jeune Vigne plantée ne fît des branches gourmandes, qui sont sauvages, plattes, & qui ont de longues jointures: pour lors on coupera ces branches, quand elles seront de deux pieds ou plus au dessus de l'œil, & dans ce cas seulement on leur fera la taille d'Eté, afin de rendre franche par ce moyen, cette plante grossière & sauvage: on coupera aussi chaque fois les petites branches à côté des yeux, afin que les sarmens puissent pousser avec plus de vigueur. Quand donc cette jeune Vigne pousse comme il faut, & que ces branches sont ligneuses, on la coupe rez terre, comme il a été dit dans le *Chapitre I.* afin qu'elle fasse dans la suite, avec d'autant plus de vigueur, des branches grosses & épaisses.

Tout le monde n'approuvera pas à coup sûr, que je prescrive la taille au Mois de Novembre, & ainsi avant l'hiver, puisqu'on croit qu'il suffit de faire la taille d'hiver au Mois de Février: mais j'ai appris par expérience, que la gelée ne nuit pas davantage à des Vignes taillées, qu'à celles qui ne le sont point, sur-tout quand l'entaille est fermée, & que la

gelée ne suit pas de fort près la taille, ce qui arrive rarement quand on la fait de si bonne heure, parce que les Vignes ont alors plus de tems pour se fermer à l'endroit de l'entaille : par ce moyen la sève de la pousse suivante se dissipe, & s'écoule beaucoup moins; desorte que j'ai trouvé cette taille d'Autonne meilleure que celle d'hiver, sur-tout aux Vignes qui sont dans des Serres, & qui commencent leur pousse de bonne heure. Ce que je propose n'est pourtant pas sans exemple; car les Anciens faisoient cette taille après la Vendange, comme cela se voit dans *Columelle*, *de Arboribus Cap. X*, & dans *Palladius Lib. II. tit.* 4. Il est bien vrai que leurs Climats étoient moins sujets à la gelée; mais cela ne fait rien à ce qui vient d'être dit; & quoique je pourrois confirmer ma méthode par les Auteurs qui viennent d'être cités, comme aussi par *Théophraste*, *de causis Plantarum Lib. III. Cap.* 20, qui prescrit la même taille dans des Païs plus froids, où il gele, immédiatement avant que la Vigne bourgeonne; je ne le fais cependant que sur l'expérience que j'en ai faite moi-même dans nôtre Climat si froid.



CHAPITRE III.

De la Taille de la Vigne, qui se fait à l'entrée de l'Hiver, ou à la fin de l'Autonne.

LE tems le plus convenable pour cette taille est, comme je l'ai dit, en Autonne, d'abord que les branches sont ligneuses, quand même les extrémités n'en seroient pas encore tout-à-fait sans feuilles, comme cela arrive quelquefois encore au commencement de Novembre; car alors l'entaille a du tems de reste pour se fermer avant la gelée, & les Vignes ne soufriront pas davantage de la gelée quand elle survient, que si elles n'avoient pas été taillées.

Il y a des gens qui mettent une différence pour le tems de la taille des Vignes qui poussent avec trop de vigueur, voulant qu'on fasse la taille à celles-ci au Printems, quand elles commencent à monter en sève; afin que par la distillation des sucs, elles fassent moins de progrès dans leur pousse, & produisent une plus grande quantité de boutons à fruit. Cela est cependant tout-à-fait superflu, quant à celles à qui on a fait comme il faut la taille d'Eté, lesquelles produiront suffisamment en dissi-

dissipant moins de leurs forces ; desorte que les Curieux expérimentés ne doivent jamais négliger cette taille d'Autonne.

Au reste on ne sauroit déterminer la taille des branches à une certaine longueur ou à un certain nombre de boutons, ni donner des règles sûres pour savoir quels sarmens il faut laisser plus ou moins longs: étant une marque d'ignorance chez ceux qui le prétendent autrement, parce que cela dépend uniquement de la pousse vigoureuse de la Vigne, comme aussi des sarmens qui en sont provenus : ce qui fait qu'on laisse souvent l'extrémité d'en haut plus longue, & qu'au contraire on la retranche quelquefois entierement, se contentant de conserver la branche suivante. Il ne faut au reste jamais oublier de conserver avec soin le bois le plus grossier, rond, bien mûr & à petites jointures, pour les plus longs sarmens, & celui qui le suit pour la taille en courson, étant en général très nécessaire d'attacher les sarmens à une bonne distance les uns des autres, & de tailler les coursons fort court. Dans cette supposition, on coupe tout-à-fait, à la fin de l'Autonne, toutes les vieilles branches surnuméraires: on retranche même aussi les jeunes sarmens superflus, quoique féconds : ou bien on les racourcit comme des coursons à un ou à deux boutons, & les coursons de manière qu'il ne leur reste qu'un ou deux yeux, & cela pour que la Vigne continue à pousser avec vigueur : on retranche encore tous les sarmens greles & minces; à moins qu'on ne juge à propos d'en laisser quelques-uns à une vieille branche pour y arrêter la sève : pour lors on les taille à deux ou à trois yeux ; & comme ces branches minces & greles ne produisent que de très petites grapes de Raisin, il ne faut pas en faire plus de coursons qu'il n'est nécessaire, & il faut outre cela l'année suivante les couper entierement, de même que les rejettons qu'ils ont poussés.

Cette taille à courson, faite avec la taille sur un bouton à fleur, comme aussi de manière que le petit moignon d'en-haut ne soit coupé ni trop long ni trop court, comme je le montrerai dans la suite, est aussi bien que la taille d'Été le moyen d'avoir peu ou beaucoup de Raisins: c'est-pourquoi celui qui taille ne doit pas seulement mettre de la différence entre des boutons à fleur & des yeux, mais même aussi entre des boutons plus ou moins gonflés. En général les boutons sont plus gros & presque une fois plus gonflés que les yeux : les yeux sont au contraire plus minces & plus pointus. Il y a encore de la différence parmi les boutons, car les uns sont plus gros & mieux nourris que les autres, & cela non seulement à proportion de la vigueur du bois auquel ils sont

venus, mais auſſi ſelon que pendant l'Eté ils ont eu un petit bourgeon dans leur voiſinage ou non. Les boutons avec ces bourgeons qu'on a racourcis par la taille d'Eté, ſont moins gros, moins vigoureux en pouſſant, que les autres boutons bien gros & bien nourris; c'eſt pour cela qu'on fera à ceux-là la taille juſqu'aux boutons les plus hauts, pour conduire d'autant mieux vers le bas la trop grande ſeve, & faire que les autres boutons ſuivans produiſent plus ſurement de bons fruits bien nourris. Comme la ſève, en montant, cauſe vers le haut la plus vigoureuſe pouſſe, & que les boutons les plus élevés & les plus gros attirent à ſoi la nourriture des autres, il arrive delà que ces boutons d'en haut pouſſent fort vigoureuſement, les ſuivans avec moins de vigueur, & produiſent auſſi de très petites grapes: il arrive au contraire, quand on taille ſur des boutons d'en-haut moins vigoureux, que la prémière ſève les fait gonfler & groſſir, tandis que les boutons ſuivans continuent de croître, quoique les boutons d'en-haut ſemblent ne pas pouſſer, à en juger extérieurement.

On aura de plus grand ſoin de tailler toujours ſur un bouton, & non ſur un œil à feuille; car ſi cela ſe fait ſur un œil (ſur-tout à de vigoureux ſarmens, qui par le moyen de la taille d'Eté ont pouſſé abondamment des boutons), il arrivera que pluſieurs boutons ne produiront que des jets garnis de feuilles ſans fruits: outre cela le petit moignon au-deſſus du bouton ne doit pas être ni trop long ni trop court; car s'il eſt trop long, il arrivera pareillement que pluſieurs boutons à fruit ſe changeront en feuilles, parce qu'il ſe raſſemble trop de ſucs dans ce moignon trop long: s'il eſt trop court, & que l'entaille ſoit trop près du bouton, on court riſque que le bouton ne ſe deſsèche; auquel cas le bois au deſſous du bouton deſſéché deviendra un long moignon dans lequel ſe raſſembleront les ſucs les plus ſolides, qui pour lors contraignent pareillement les boutons ſuivans à ſe changer en boutons à feuilles; deſorte que la taille doit être faite au-deſſus d'un bouton, de manière que le petit moignon conſerve par le moyen d'une entaille un peu oblongue, la largeur d'une paille au deſſus du bouton, quand la ſève eſt ſuffiſamment arrêtée en montant, pour produire des fruits d'autant plus ſûrement: outre que la ſeve, par le moyen d'une pareille taille, deſcend mieux juſqu'aux plus baſſes branches; ce qui fait que la Vigne reſte toujours garnie par deſſous de jets bien vigoureux: au-lieu que la taille étant faite ſur un œil, les boutons ne ſe changent pas ſeulement en boutons à feuille, mais attirent auſſi à ſoi les ſucs des branches qui ſont plus bas,

ce

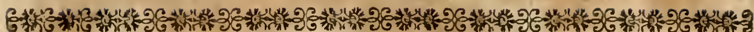
ce qui fait que la Vigne se dégarnit entierement de branches par dessous. Il faut bien prendre garde encore que l'entaille se fasse de l'autre côté du bouton, afin que la Vigne, quand elle pleure, ne distille point son suc sur ce bouton, mais du côté opposé.

Quand on taille la Vigne on retranche la plus haute branche, & on conserve ordinairement la suivante; ce qui se fait pour deux raisons: la prémière, parce que le second sarment a souvent le meilleur & le plus fécond bois: & la seconde, parce que la Vigne ainsi taillée, s'abâtardit moins.

Lorsqu'on attache les sarmens qui croissent avec vigueur, qui font du bois trop fort, & qui sont parvenus à une grandeur requise, de manière qu'on ne sauroit leur donner plus d'étendue, on doit avoir soin de les tordre, comme je l'ai dit dans le *I Chap. de ce Livre*, à l'égard des boutures, afin que la sève trop abondante soit arrêtée dans sa circulation ordinaire, & que sans plier ces sarmens, comme on a coutume de le faire, ils poussent plus régulierement, en les attachant toujours proprement selon leurs plis. Il faut aussi bien prendre garde que les sarmens, à force d'avoir bien serré les liens, ne soient ni comprimés, ni froissés, encore moins blessés, car cela arrèteroit les jets dans leur pousse, de même que les grapes.

On peut rajeunir de vieilles Vignes en les coupant fort près de terre, afin de les engager par-là à pousser de nouveau de vigoureuses branches: mais il faut bien prendre garde en pratiquant cela, que cela se fasse au dessus d'une élévation de nœuds, ou telle inégalité qui fait présumer qu'à cet endroit elle pourra bourgeonner; car autrement elles tardent souvent si longtems à repousser, que les sucs trop abondans les étouffent; & afin que le bois ne soit pas pour cela trop gros & d'une trop dure écorce, ce qui rendroit le bourgeonnement fort difficile, on fait cette taille près de terre tous les neuf ou dix ans, & quelquefois plutôt encore: il me paroit fort vraisemblable que les Israélites le faisoient tous les sept ans.

CHA-



CHAPITRE IV.

De la taille d'Eté des Vignes.

DE tous les Arbres portant fruit il n'y en a point qui aient plus beſoin de la taille d'Eté que la Vigne, par le moyen de laquelle elle fait du bois plus fort, & devient auſſi plus belle & plus féconde: il n'eſt pas cependant poſſible de déterminer le tems auquel cette taille doit commencer & finir, parce que cela ne dépend pas ſeulement de la ſaiſon pendant laquelle elle pouſſe plus ou moins longtems, mais auſſi du plus ou du moins de branches vigoureuſes qu'a la Vigne. On taille donc plus tard les Vignes qui pouſſent avec vigueur, afin que les nouveaux yeux ſurvenus puiſſent ſe gonfler comme il faut, lesquels deviennent autrement, à cauſe des ſucs qui montent en abondance, des ſarmens fort minces. Il faut auſſi pour la même raiſon laiſſer alonger davantage les ſarmens des Vignes vigoureuſes, c'eſt-à-dire, leur laiſſer plus d'yeux, qu'aux ſarmens moins vigoureux, avant que de les racourcir, parce que les yeux des Vignes vigoureuſes, ſe diſpoſant plutôt à devenir des boutons, quand ils ſont taillés courts, ſe convertiroient ſouvent dans la même année en feuilles, ou bien que leurs grapes ſe convertiroient l'année ſuivante en fauſſes grapes, & cela par trop de vigueur; ce que tâchant d'empêcher, il arrivera que les nouveaux yeux pouſſeront pluſieurs jeunes ſarmens.

Il faut tailler fort court toutes les branches greles, minces, auſſi bien que celles dont les Vignes ne pouſſent pas avec aſſez de vigueur, afin que leurs yeux deviennent en ſe gonflant des boutons, qui produiſent de bonnes grapes, ce qu'on auroit tort d'attendre quand on fait la taille moins grande.

En général les Vignes de Raiſins musqués, & ſur-tout ceux que nous connoiſſons ſous le nom de *Franken-daelders* charnus, deviennent de plus gros arbres, que celles des Raiſins d'une eau ſucrée & autres moins charnus, quoique plus remplis de jus: c'eſt pour cela qu'avant de racourcir les muſqués & les charnus, il leur faut laiſſer deux ou trois yeux de plus.

Quoique les plus vigoureux ſarmens ſoient les meilleurs, il faut pourtant

tant bien prendre garde s'ils ſont provenus d'un bois à petites jointures; car on conſervera toujours ceux-ci comme les meilleurs & les plus féconds. D'un autre côté on retranchera dans leur prémière pouſſe ceux qui ſortent près ou hors de terre (comme cela arrive ſouvent à de jeunes Vignes qui pouſſent vigoureuſement), étant pour l'ordinaire ſauvages, gourmandes, & ſtériles. Il faut encore obſerver ſi les Vignes ont leur étendue requiſe; car de celles qui ne l'ont pas, on racourcit ſouvent le ſarment d'en-haut, & on laiſſe croître, ſans le racourcir, l'œil ſuivant, juſqu'à ce qu'il ſoit allongé d'un, de deux, ou de trois yeux de plus, après quoi ſeulement on le racourcit; ce ſecond ſarment étant pour l'ordinaire le plus rond, le plus épais, à plus petites jointures, & le plus fécond bois pour l'année ſuivante: c'eſt dans cette vue qu'on le conſerve, retranchant tout-à-fait, comme je l'ai dit, par la taille d'hiver, le ſarment d'en-haut.

La taille d'Eté commence plutôt & finit plus tard, à proportion de la chaleur & de la fécondité des ſaiſons: on la commence ſouvent dans des ſaiſons précoces avant la mi-Mai, & elle dure ſouvent, quand dans l'Autonne la chaleur continue, juſques en Septembre, dans lequel intervalle il y a toujours à faire; & quoiqu'il y ait ici de l'intervalle, je ne laiſſe pas que de diſtinguer cette taille d'Eté en prémière, ſeconde & troiſième.

Il ne faut pas commencer trop tôt la prémière taille d'Eté, afin que les yeux ne ſe gonflent pas trop vite, parce qu'il en arrive qu'au-lieu de devenir des boutons, ils croiſſent en pointe & deviennent des jets: il ne faut pas non plus la commencer trop tard, afin que le bois ait le tems de meurir comme il faut, & que les yeux ſe gonflent juſqu'à devenir de gros boutons: le tems convenable eſt ordinairement vers la fin de Mai.

Les Anciens commençoient cette prémière taille d'Eté environ huit ou dix jours avant que les prémières petites grapes commençaſſent à fleurir; ce que je préfère pour nos Vignes qui ſont dans des Serres, dont la chaleur eſt au même degré que chez eux; mais cela doit être fait plutôt à nos Vignes qui ſe trouvent en plein air, ſouvent même trois ſemaines avant qu'elles ne fleuriſſent.

Cette taille faite comme il faut, donne lieu à l'agrandiſſement de la Vigne, & en fait l'ornement, puiſqu'on ne retranche pas ſeulement alors tout-à-fait quelques ſarmens ſuperflus, & qu'on en taille quelques-uns à un ou deux yeux pour des courſons (à l'égard de cette taille à cour-

courſon, il faut prendre garde à l'état de la Vigne & à la vigueur des ſarmens, qui doivent être racourcis), mais qu'alors on coupe pareillement les grapes ſuperflues (ſavoir quand chaque bouton produit plus d'une grape, ce à quoi on doit s'attendre infailliblement, quand les Vignes ſont bien cultivées), afin que les autres puiſſent meurir mieux & plutôt, être plus grandes & d'un meilleur goût, ſur-tout les Vignes muſquées, auxquelles il faut laiſſer moins de grapes qu'à celles d'une eau ſucrée, parce que les muſquées ſurchargées ne meuriſſent jamais, mais celles d'une eau ſucrée quelquefois. De plus on coupe pour lors, & toujours dans la ſuite, les vrilles, car elles abſorbent conſidérablement la nourriture des Vignes, & par ce retranchement continuel, il arrivera que les yeux, qui ſont à l'oppoſite des vrilles, ſe gonfleront avec plus de force, & deviendront des boutons à fleur. Il faut que le pied & les vieilles branches d'une bonne Vigne bien cultivée ſoient garnis par embas de ſarmens & de feuilles: non pas cependant de manière que ces tendres petits rejettons ſoient ſi près les uns des autres qu'ils cauſent de la confuſion; c'eſt pour cela qu'on aura ſoin de les ranger à une juſte diſtance par la prémière taille d'Eté, afin qu'on puiſſe les conſerver dans une agréable propreté à meſure qu'ils pouſſent: on ne ſoufrira pas non plus trop près les uns des autres les ſarmens des côtés qu'on taille à courſon: ceux-ci ayant pour l'ordinaire pluſieurs jets, doivent, après avoir été réduits à un ſeul jet, & racourcis à un œil, être placés à un pied de diſtance pour le plus près; parmi lesquels petits courſons venus au devant d'une Vigne moins grande, dont tous les ſarmens ont été pareillement coupés, ou bien autour de leurs petits ſurgeons tardifs, il ne doit ſe trouver qu'un ſurgeon tout au plus, lequel on racourcit ſelon qu'il eſt à feuille, à deux ou à trois yeux. La raiſon pour laquelle on taille ſi court les gros courſons, venus par les côtés, eſt d'une part pour éviter la confuſion des branches ſuperflues, & de l'autre pour en attendre de bons ſarmens propres à être attachés: au-lieu que lorſqu'on ne les retranche pas, & qu'on laiſſe quelques jets, en guiſe de boſquet enſemble, il y ſurvient, au tems de leur bourgeonnement, une cavité ſemblable à un tuyau, qui eſt très nuiſible aux Vignes: cela cauſe auſſi une grande confuſion, fait du bois mince, grele, & moins bon, que quand on taille les courſons à une plus grande longueur.

Le racourciſſement des autres branches ſe fait plus haut ou plus bas, ſelon la vigueur de la Vigne; ce racourciſſement à des ſarmens bien ve-

nus

nus de Vignes bien traitées, se fait ordinairement au-dessus de la seconde feuille, ce qui vient au dessus de la dernière ou de la seconde grape d'en haut (dans la supposition que ce sarment produit du moins deux grapes): pour lors l'œil qui est au-dessus de cette feuille devient ordinairement un bouton à fleur, lequel on conserve pour le dernier en faisant la taille d'hiver. Cependant les sarmens bien vigoureux de Raisins charnus & musqués ont le bois moins creux & de plus larges pores; c'est-pourquoi il faut, suivant leur état, leur faire la taille, un, deux, & mèmes trois yeux plus haut; mais si c'est un sarment qui n'est pas fort vigoureux, quand même il porteroit deux grapes, il faut la faire plus bas, souvent auprès ou au-dessous de la grape. On ne laissera point au reste aux Vignes de pareilles branches languissantes, à moins que cela ne soit nécessaire pour leur agrandissement; mais on les retranchera tout-à-fait par la taille d'hiver.

Il faut aussi avoir soin, quand on fait la prémière taille d'Eté, de remplir la place de quelque vieille branche qu'on a dessein de retrancher l'année suivante, & de conserver pour cela une branche surnuméraire à la Vigne, laquelle il faut laisser devenir plus longue en toute liberté, sans la racourcir, en l'attachant à mesure qu'elle s'allonge: alors elle deviendra bien plus vigoureuse, au-lieu que si on la racourcit, elle s'affoiblira, & poussera plusieurs petites branches par les côtés.

De plus il ne faut ôter aux Vignes que les feuilles qui tombent en faisant cette taille d'Eté si nécessaire; car elles servent beaucoup à la nourriture & à la pousse des branches & des tendres sarmens, comme aussi à intercepter la brulante ardeur du Soleil, qui nuit extrêmement tant aux branches qu'aux Raisins, les pores du bois devenant par ce moyen moins larges, ce qui empêche la sève de monter comme il faut, & rend la peau des Raisins épaisse & coriace, fait qu'ils ne meurissent pas, parce qu'ils ne transpirent pas quand ils fermentent au travers d'une peau si durcie, ce à quoi les Raisins musqués sont principalement sujets: il ne faut pas pourtant que les grapes soient à l'ombre, de manière qu'elles soient entierement privées des rayons du Soleil; car cela empêche pareillement les Raisins de meurir, parce que la sève ne sauroient dans ce cas fermenter comme il faut; les Raisins même, quand il arrive qu'ils meurissent, en sont aussi moins agréables, outre que le bois qui est trop à l'ombre ne meurira pas non plus parfaitement: il faut par conséquent intercepter d'une manière convenable les rayons du Soleil trop ardens, & laisser jouir le fruit, de même que le bois, d'une chaleur tempérée.

Quant à la manière d'attacher les branches racourcies, sur-tout quand elles sont grosses & pleines de suc, il faut bien prendre garde, en les pliant, de ne pas les froisser ou de les rompre, & que cela se fasse selon leur cours, uniment, sans froissure, & sans que le lien les blesse; c'est pour cela qu'on ne les attachera jamais que dans un tems chaud quand le Soleil luit, les gros sarmens pleins de suc étant alors plus fléxibles; au-lieu qu'ils se rompent facilement, quand on le fait sans que le Soleil paroisse, le matin de bonne heure, ou bien pendant un tems froid & pluvieux: on se servira pour ces liens de jonc rond dont on fait les chaises, qu'on laisse un peu tremper dans l'eau avant que de s'en servir, après quoi il est d'un très bon usage pour cela.

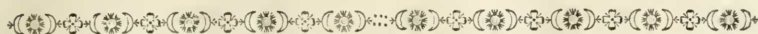
La seconde taille d'Eté commence ordinairement après que les Vignes ont fleuri, ou d'abord après la St. Jean: tems auquel le tendre sarment, après avoir été racourci, a poussé de nouveau trois ou quatre yeux, dont sont sorties quelques autres petites jeunes branches: alors on racourcit ce sarment d'en-haut, de même que ces jeunes petites branches, jusqu'au dessus de leur dernière feuille, où l'on peut voir un œil. Il faut, quant à cette seconde taille d'Eté, avoir grand soin de laisser de très petits moignons, pourvu cependant qu'on ne blesse pas les yeux; quoiqu'il y auroit plus de mal encore à laisser les moignons trop longs qu'à blesser un peu légerement les yeux, parce que les yeux qui sont aux environs des moignons trop longs & trop éminens, se formeroient en pointe, & deviendroient des branches dans la suite: au-lieu qu'étant coupés fort court & même un peu blessés, ils deviennent souvent de doubles boutons; mais, comme je l'ai dit, il vaut mieux que les yeux ne soient pas blessés, & que la taille se fasse tout joignant, alors ils se gonflent & deviennent de gros boutons à fleurs. Mais comme toutes les branches ne poussent pas avec la même vigueur, ensorte qu'on puisse dans le même tems les racourcir ou les tailler également, il peut arriver qu'on est obligé de faire dans le même tems, la prémière, la seconde, & la troisième taille d'Eté.

On peut comprendre sous cette seconde taille d'Eté, l'épluchement des grapes qui sont en trop grand nombre, ou bien qui sont venues de fleurs tardives; comme aussi l'épluchement des grains qu'on pince de chaque grape, ce qui est très nécessaire aux Muscats blancs & paillets à courte queue & fort serrés. Cela se fait par le moyen de petits ciseaux pointus & bien affilés, aussitôt que les Raisins ont fleuri, & qu'ils sont de la grosseur d'une tête d'épingle: alors les petites queues des grains

grains ſont tendres & fibreuſes, ce qui fait que les entailles ſe ferment bientôt ſans aucun inconvénient. Il faut, pour bien faire, en retrancher au Muſcat blanc, comme ayant les plus courtes queues de tous, & étant fort ſerrés, pour le moins deux tiers, qu'oiqu'il vaudroit mieux encore, trois quarts, afin que les autres plus ſimples puiſſent devenir auſſi plus gros & meurir mieux.

Les Muſcats paillets, les Frontignac, ont pareillement de courtes queues & ſont fort ſerrés, mais moins que les blancs; deſorte qu'on ſe contentera d'en retrancher les deux tiers. On fera la même choſe aux autres muſqués noirs, comme auſſi à ceux qu'on nomme Catalans, & qui ſont d'un brun noirâtre foncé. Ceux que nous nommons *Franken-daelders* ont de plus longues queues, mais ils ſont fort ſerrés, parce qu'ils ſe gonflent extrêmement, faiſant ordinairement de groſſes grapes, dont les Raiſins meuriſſent difficilement, & pour cela on en retranchera du moins les deux tiers.

On fait la troiſième taille d'Eté à des ſarmens, dont les yeux, auxquels on avoit eſpéré de voir des boutons à fleur, ſe ſont convertis, contre toute attente, en jets; on leur fera la taille de la même manière qu'il a été dit de la ſeconde taille d'Eté.



CHAPITRE V.

Remarques concernant quelques propriétés de la Vigne, & quelques effets remarquables.

IL en eſt préciſément des Vignes comme de tous les autres arbres fruitiers, ſavoir qu'elles ne veulent pas être dans un endroit trop expoſé à l'ardeur du Soleil, ſur-tout les Raiſins muſqués & autres charnus, qui peuvent moins ſuporter une chaleur ardente, que ceux qui ont une eau ſucrée. Les Raiſins qui viennent à des échalas ſont généralement meilleurs au goût, quand ils ſont bien mûrs, que ceux qui ſont venus à des eſpaliers.

On ne ſauroit faire bien meurir les Raiſins dans des Serres vitrées, ni ſous de la gaze, pour les défendre par ce moyen des Guêpes: c'eſt pour cela que, lorſqu'on veut les conſerver dans de petits ſacs de gaze ou de papier contre les inſectes, il faut attendre qu'ils ſoient à peu près

mûrs, encore feront-ils moins bons que ceux qui viennent à découvert, quoiqu'à la vue le coloris en foit bien plus beau.

Cette forte de vapeur nommée *Fleur*, qui eft fur les Raifins mûrs, eft une évaporation, que l'intérieur du Raifin exhale extérieurement, & qui refte condenfé fur la peau extérieure. Ce qui le prouve inconteftablement, c'eft que tous les Raifins qui ont été dans de petits facs de papier, font plus chargés de cette Fleur, & font beaucoup plus agréables à l'œil que les autres, qui font expofés à l'air & à la rofée, parce que la peau extérieure de ces derniers devient dure & coriace par la trop grande ardeur du Soleil; ils ne paroiffent non plus jamais fi colorés, parce que les parties fubtiles dont cette Fleur eft compofée, ne peuvent pas pénétrer au travers de la peau.

Les Vignes qui produifent des Raifins mufqués & fort charnus, ont befoin de plus de place, pour que leurs branches produifent des fruits auffi abondans qu'agréables au goût, que celles dont les Raifins ont l'eau fucrée & qui font moins charnus, deforte qu'on peut cultiver ces derniers contre des cloifons baffes, mais non pas les autres avec le même fuccès.

La trop grande abondance de fruits ne rend pas feulement les Raifins plus petits, mais les empêche auffi de meurir, & même à un tel point que, dans des Etés où il fait une chaleur à fouhait, on fera à peine meurir ceux d'une eau fucrée à des Vignes furchargées, & jamais les mufqués & les charnus.

Les Raifins les plus agréables au goût font ceux, qui à de jeunes Vignes vigoureufes meuriffent le plus loin du pied: & au contraire les plus agréables au goût à de vieilles Vignes, font ceux qui meuriffent le plus près du pied, & non pas à des branches fi étendues, parce qu'ils n'ont pas eu fouvent affez de nourriture: du refte ces Raifins venus à de vieilles Vignes font ordinairement moins bons.

Les jeunes Vignes qui, par le moyen d'une bonne culture, ont fait du bois bien vigoureux, produifent plus de fruits, même de plus beaux fruits & meilleurs au goût, que les vieilles; mais ils ne meuriffent pas de fi bonne heure; une feule & même efpèce différant quelquefois à cet égard de quinze jours, les Raifins d'une jeune Vigne meuriffant plus tard que ceux d'une vieille.

Un Printems avancé, auquel vers la mi-Mai le froid fuccède, accompagné de pluie & de vent, fait fouvent que les fleurs manquent: les Etés trop fecs font pour le moins auffi nuifibles que les Etés froids & plu-

pluvieux; & cela non ſeulement parce que la peau des Raiſins devient trop dure & coriace, ſans que les grains puiſſent tranſpirer, mais encore parce que cela ferme trop le bois, ce qui empêche qu'il ne monte aſſez de ſève par ſes pores pour nourrir & pour meurir les fruits: d'où il arrive ſouvent que les feuilles & les queues des grapes ſe flêtriſſent, ce que j'ai vu ſur-tout aux Muſcats, & même à un point que dans des Etés chauds, pendant leſquels il n'y eut que quelques jours extrêmement chauds, beaucoup de Vignes ſe grillèrent: on ne peut alors faire meurir aucun Raiſin en eſpalier, mais bien en échalas, comme cela m'eſt arrivé dans les années 1713, 1719, 1720, 1723, 1726, &c.

Quand les feuilles de Vigne ont par deſſus une éminence comme une puſtule de figure ronde & point unie, elles ont par deſſous dans la cavité correſpondante, une matière d'un gris-blanc, ſpongieuſe, qui contient une humidité glutineuſe: cela eſt cauſé aux ſarmens vigoureux par la gelée du Printems; les Muſcats & ſur-tout les blancs y ſont extrêmement ſujets.

Les Raiſins en plein air commencent ordinairement à fleurir dix ſemaines après que les grapes ſe ſont fait voir au Printems entre le jet ou la feuille: mais l'intervalle requis pour ceux qui viennent ſous des vitres ſans feu, eſt de ſept à huit ſemaines, & de quatre dans une Serre où l'on fait du feu au Printems.

Le tems de la maturité, après celui qu'ils ont fleuri en plein air, dépend en général de la chaleur des Saiſons: ceux qui meuriſſent ſous des vitres ont ordinairement beſoin pour cela de neuf ou dix ſemaines après avoir fleuri: ceux-ci pouvant tout comme ceux qu'on cultive en plein air, produire ſucceſſivement, quand on ſe contente de les voir mûrs au mois d'Aout: ceux pour leſquels on a employé le feu au Printems, n'ont beſoin que de huit ou neuf ſemaines, & quelquefois même quelques jours de moins.

En 1714 il fit au Printems extrêmement froid, même juſqu'au 25 de Juin: il y avoit même encore la nuit de ce jour-là de la glace dans les petits foſſés: depuis le 25 de Juin il fit juſqu'au 8 d'Aout un tems d'Eté à ſauhait avec ſéchereſſe: depuis le 8 d'Aout juſqu'au 17 il plut: depuis le 17 d'Aout juſqu'au 11 de Septembre le Soleil parut: depuis le 11 juſqu'au 24 de Septembre il fit une pluie continuelle: mais depuis le 24 de Septembre juſqu'au 10 de Novembre il fit une Autonne charmante. Je n'ai jamais eu des Raiſins plus mûrs que cette année-là.

Pareillement en 1715 il fit en Juillet & en Aout, un tems froid & pluvieux : en Septembre un tems d'Eté à souhait : en Octobre un tems chaud accompagné de pluie & de tempête : le Printems fut si favorable que la taille d'Eté commença le 6 de Mai à une Vigne fort vigoureuse de trois ans, plantée en plein air contre une muraille panchée en arrière au dos d'une Terrasse ; & la seconde taille d'Eté le 4 de Juin, continuant avec celle-là jusqu'à la fin d'Aout : mais comme quantité de boutons de cette Vigne, ainsi gênée ou étouffée quant à sa circulation, se changèrent en branches, je remarquai que j'avois fait trop tôt la première & la seconde taillée d'Eté : on lui fit pourtant en Novembre la taille d'hiver, dans le tems qu'elle avoit de nouveau une quantité suffisante de gros boutons à fleur. Cette Vigne fut mise sous des vitres à la fin de Janvier 1716 : le Printems suivant fut froid & sec, quoique le Soleil parut beaucoup ; ce qui rendit le tems très favorable pour les Vignes mises dans des Serres, mais point pour celles qui restèrent en plein air : celles-là avoient quantité de grapes le 30 d'Avril : la taille d'Eté commença, lorsqu'elles étoient sur le point de fleurir, & celle des Vignes en plein air seulement le 28 de Mai. Il est remarquable que je coupai à ces Vignes, mises dans des Serres, quoique ces Vignes n'eussent que quatre pieds de haut, la Serre en ayant trente-huit en longueur, (la figure de cette Serre se trouve dans *la seconde Partie au I Liv. Chap. I.*) plus de deux cent grapes, & que j'y en laissai pour le moins encore autant pour meurir.

En 1717 le Printems fut fort venteux, froid, rude, plus favorable pourtant aux Vignes, tant à celles qui étoient en plein air qu'à celles qui se trouvoient dans les Serres, de cinq jours qu'en 1716 ; desorte que la taille d'Eté commença à se faire aux Vignes qui étoient dans les Serres, le 24 d'Avril, & aux autres le 25 de Mai.

Le Printems de l'année 1718 fut si favorable, que les personnes les plus âgées ne se souvenoient pas d'en avoir jamais vu un pareil, ce qui avança les Vignes de quatre jours plus qu'en 1717. Je coupai le 9 d'Avril quelques extrémités de Vignes sous des vitres, auxquelles je ne fis pourtant la taille d'Eté que le 25 d'Avril, & à celles qui étoient en plein air le 20 de Mai.

En 1719 il fit aux mois d'Avril & de Mai généralement fort froid, & le tems fut très rude : je vis de petites grapes à des Vignes dans des Serres échaufées artificiellement le 4 de Février, auxquelles je fis la taille le 28 ; mais trop tôt, parce que toutes ces petites grapes manquèrent ;

rent; cela peut cependant bien être venu aussi de ce qu'il fit très peu de Soleil avant la taille & beaucoup après, accompagné de vents du Nord contre lesquels ces Vignes furent mises à couvert: la taille des Vignes qui étoient dans des Serres, commença à se faire le 27 d'Avril, & à celles qui étoient en plein air le 25 de Mai. L'Eté du reste fut fort chaud & fort sec, ce qui fit griller presque toutes les feuilles des musqués, & empêcha qu'il ne meurît une seule grape des charnus.

Je semai en 1722 des pépins du Raisin blanc précoce nommé *vroege van der Laan*; & je cueillis en 1725 aux Vignes venues de ces pépins des Raisins noirs & aussi des blancs.

Je mis en terre en 1724 une bouture du Raisin nommé *Frankendaelder* contre une Cloison exposée à l'Est, laquelle bouture sans que je l'eusse racourcie, monta la même année jusqu'à la hauteur de dix pieds, que je taillai dans le Printems de 1725 à six yeux, & qui porta six grapes; en 1726 j'en cueillis trente-six grapes, & en 1727 c'étoit une fort grande Vigne, qui avoit des branches vigoureuses chargées de plus de cent grapes.

Je mis avec le même succès en terre en 1726 & 1727 des boutures pour des Vignes en échalas contre une Cloison au Midi, où le Soleil desséchoit extrêmement: cela m'engagea à les arroser un peu deux fois la semaine avec de l'eau tirée de la plus grande profondeur du fossé: outre cela je mouillai encore chaque fois assez copieusement le feuillage avec de l'eau de pluie froide: l'une de celles-là produisit au mois de Septembre de la même année une petite grape: mais en 1728 quelques-unes d'un an & celles de deux ans en produisirent abondamment: j'eus aussi un pied de Raisins de Tokai extrêmement chargé.

En 1725 nous n'eumes pour ainsi dire point d'Hiver, il fit beaucoup de Soleil, & la Saison au mois de Mars & d'Avril fut la plus favorable qu'on eût jamais vue pour les plantes qui étoient dans des Serres: les Vignes qui étoient en plein air avoient aussi poussé d'une manière incroyable, & il est remarquable que la Vigne du Raisin nommé *Paerldruyf*, plantée contre une haute muraille, avoit le 22 de Mai en plein air des grapes qui commençoient à fleurir: malgré cela on n'eut pas de Raisins mûrs en plein air cette année, parce qu'il fit fort froid cet Eté-là, & qu'il plut beaucoup.

En 1727 il arriva par hazard qu'il parut sur une couche de Tubereuse une Vigne de semence, qui ayant été d'abord rechauffée sous des vitres de la même manière que les Tubereuses, & poussée par du fumier, crût

tellement que par notre taille d'Eté ordinaire, elle auroit vraiſemblablement produit l'année 1728 ſuivante des grapes, ſi on eût pu l'élever où elle étoit.

On trouvera le reſte de la culture des Vignes renfermées dans des Serres, dans la ſeconde Partie, où l'on traite amplement de la manière de prématurer les fruits par le moyen du feu.



CHAPITRE VI.

Des différentes ſortes de Raiſins.

QUoique les Muſcats bien mûrs ſoient regardés preſque généralement comme les plus agréables au goût, & doivent par cela même être les prémiers en rang dans ce Traité: dans ce Climat cependant ceux qui ont l'eau ſucrée, méritent la prémière place, parce qu'ils meuriſſent d'ordinaire tous les ans, au-lieu que les Muſcats meuriſſent rarement chez nous, & même preſque jamais. Je mets donc dans le prémier rang des Vignes:

Le Raiſin précoce nommé *vroege van der Laan*, provenu de ſemence, par les ſoins d'*Adrien van der Laan*, en ſon vivant Receveur du Rhynland. Je mets ce Raiſin dans le prémier rang, parce qu'il manque rarement de fleurir, parce qu'il eſt un peu plus charnu, & qu'il a un jus un peu plus épais, ce qui fait qu'il dure davantage: mais ſans ces deux qualités le Raiſin nommé *Paerl-druyf* mériteroit la préférence. Les grains ſont un peu longs, leur peau eſt épaiſſe, & ils ne meuriſſent pas de ſi bonne heure que les *Paerl-druyven*, & ſont auſſi moins agréables au goût, de l'avis des plus fins Connoiſſeurs. Cette Vigne, outre cela, ne ſauroit ni s'élever ni s'étendre beaucoup, ſans ſe dégarnir de feuilles à l'endroit des vieilles branches; elle ne produit pas non plus autant que l'autre: pour la rendre plus fertile, il faut lui faire produire du bois bien vigoureux: c'eſt pour cela qu'on la coupe tous les neuf ou dix ans près de terre; il faut l'expoſer au Soleil du Midi, ou bien au Sud-Eſt; l'Oueſt eſt extrêmement nuiſible à la fécondité. Il me paroit cependant fort vraiſemblable que le Raiſin nommé *Diamant* eſt un nom ſuppoſé, qui a été donné à un *vroege van der Laan* bien cultivé & bien venu.

Je mets dans le ſecond rang la Vigne nommée *la Perle* (*de Paerl-*

druyf), qui mériteroit pour ses nombreuses qualités le prémier, si les raisons que je viens d'alléguer ne décidoient en faveur de l'autre : ce Raisin est aussi rond qu'une boule, & quand il est bien mûr, il est le plus gros de tous les blancs que je connois, & des prémiers mûrs, ordinairement plus de huit jours avant le *vroege van der Laan* : son jus est plus fluide & plus agréable, & c'est pour cela qu'on ne peut pas le conserver si bien l'hiver.

Des Raisins qui ont l'eau sucrée je mets dans le troisième rang le Raisin nommé *Frankendaelder*, étant originaire de Franconie & fort connu chez nous sous ce nom. Cette Vigne venue de Bouture, comme cela a été dit dans le *V Chap. de ce Liv.* fait au bout de peu d'années une Vigne parfaite d'un bois extraordinairement vigoureux : elle est tres féconde, portant des grapes & des grains d'une grosseur admirable. Il y a cinquante ans que j'en ai goûté deux espèces d'une même couleur & d'un même goût: mais aujourdhui on ne connoit plus l'espèce dont les grains sont longs, & l'on n'en trouve plus chez nous qu'à grains ronds. Ces Raisins ont une couleur d'un bleu foncé, & sont charnus, ce qui fait qu'ils meurissent difficilement : ils meurissent ordinairement en même tems que le Muscat de Catalogne, savoir un peu plus que trois semaines apres le Raisin nommé *la Perle*; desorte qu'ils ne meurissent jamais comme il faut dans des Etés un peu froids. Il faut décharger de quelques grapes cette Vigne, qui en produit de fort grosses & de gros grains bien serrés, ce qui les empêche de meurir, & ne leur en laisser que très peu pour meurir : il faut aussi couper les grains pour qu'ils se gonflent davantage, de manière que de trois il n'en reste qu'un. J'ai mangé en 1726 d'une grape si bien épluchée, que les plus petits grains avoient trois pouces, mesure de Rhynland, de circuit; plusieurs trois pouces & demi, & quelques-uns en petit nombre trois pouces & trois quarts. Cette Vigne avoit environ trente ans, étoit exposée au Midi contre une Muraille, & avoit en hauteur plus de douze pieds, mesure de Rhynland.

Le Raisin de *Catalogne* est rond, passablement gros, d'un brun bleuâtre foncé, tirant un peu plus sur le musc, que le petit Muscat, qui meurit plutôt, & après celui-là l'un des prémiers parmi les musqués; mais il est moins agréable au goût que le Muscat blanc & le Frontignac.

Le *Muscat blanc* est rond, passablement gros, & a la queue fort courte, ce qui fait que les grains en sont fort serrés: ces grains sont fort charnus, & meurissent difficilement: quand ils sont bien mûrs ils

passent, au goût de plusieurs, pour les plus agréables de tous les Raisins.

Le *Frontignac* est un peu long, d'une couleur bigarée, rouge & blanche, c'est pour cela qu'on l'appelle *Frontignac pâle*: il a aussi ses Partisans, qui préfèrent le goût de ce Raisin à celui du Muscat blanc: il meurit aussi fort difficilement, tant parce qu'il est fort charnu, que parce que les grains en sont extrêmement serrés. J'ai coupé à une seule & même Vigne des grapes si différentes, que l'on croyoit qu'il y en avoit de quatre diverses espèces: les grains des grapes qui n'avoient point été à l'ombre étoient d'un rouge obscur un peu passé, & avoient la peau dure & coriace par l'ardeur du Soleil: les grapes qui avoient été médiocrement à l'ombre, & qui avoient reçu une chaleur convenable, avoient aussi la peau moins dure & moins coriace, les grains en étoient aussi plus ou moins longs & d'une couleur bigarée verdâtre, tirant sur le blanc mêlé de rouge. Les grapes qui avoient été entierement à l'ombre, sans avoir été échauffés par le Soleil, portoient des grains qui avoient une peau plus mince, sans aucune rougeur, d'une couleur verdâtre tirant sur le blanc: cette Vigne produisit aussi des grapes dont les grains étoient fort serrés, & d'autres grapes dont les grains étoient fort clairs-semés.

Le *Musqué bleu* a de plus petits grains & de plus petites grapes: les grains sont un peu longs, d'une couleur bleue, mais pâle & salie, & d'un goût un peu musqué: il meurit de bonne heure, & en même tems que ceux qui ont l'eau sucrée: & mérite pour cela d'être planté.

Les Espèces suivantes sont celles que je ne conseille à personne de planter.

Le *Raisin long de Lisbonne*, qui m'a été donné sous le nom de *Raisin de Tokai*, a des grapes extrêmement grandes & des grains fort gros: il est fort charnu & tire un peu sur le musc; mais il ne meurit point chez nous.

Le *Muscat bleu* à gros & à petits grains: ceux à petits grains sont ronds, d'un bleu foncé, tirant aussi davantage sur le musc que les autres. Je leur ai donné le nom de *Marsemine di Vincenza*, qui passent dans cet endroit pour les plus agréables au goût.

Le *Raisin bleu perlé* est gros comme les plus gros grains des blancs, il ne meurit pas également: il arrive très rarement que tous les grains de la même grape meurissent, quelquefois même ils ne meurissent pas: ils man-

manquent encore plus ſouvent que les blancs en fleuriſſant, deſorte que je n'ai jamais pu cueillir de cette eſpèce une grape bien conditionnée: les grains précoces meuriſſent dans le tems des blancs perlés, mais à peine ſont-ils mûrs que les mouches les dévorent, s'y attachant en grande quantité.

Le *Raiſin bleu* que nous nommons *Pottebakker*, a un goût ſucré fort commun; il eſt un peu long, d'un bleu foncé, produit beaucoup, meurit de bonne heure & donne de fort groſſes grapes.

Les *Raiſins d'une eau ſucrée*, nommés *Water-zoeten*, ſont de pluſieurs eſpèces différentes, très aiſées à diſtinguer.

Le *Raiſin* nommé *Pieter-Jeli-druyf* eſt de l'eſpèce de ces ſucrés, mais moins agréable au goût; ſes feuilles ſont plus crénelées, ayant quelque raport à celles du Perſil.

Le *Raiſin blanc de Leipſic* eſt un peu long, mais plus petit & fait autrement que celui de *Tokai*: il eſt d'une couleur verdâtre tirant ſur le blanc, plus charnu que les ſucrés, mais hormi cela de même goût: il meurit dans le même tems que les ſucrés.

Le *Raiſin* qu'on nomme *de Vin de Rhin*, ou *Ritzeling*, eſt petit & blanc, a de petites grapes & fort ſerrées: il ne meurit pas dans ce Païs d'auſſi bonne heure que les Raiſins ſucrés; du reſte il eſt d'un fort mauvais goût tirant ſur l'aigre.

L'*Avant-Raiſin* vient de bonne heure, le prémier de tous, a de petits grains, & un mauvais goût.

Le *Raiſin bigaré* eſt beau à peindre, à cauſe de la diverſité des grains d'une même grape, étant d'un bleu parfait, blanc, & auſſi de deux couleurs au même grain; mais il eſt d'un goût extrêmement mauvais.



LIVRE CINQUIEME.

CHAPITRE I.

Traité général des Arbres ſauvages, qui réſiſtent au froid qu'il fait chez nous pendant l'hiver. La manière de les planter, de les tailler, & de les tondre, pour en faire des Haies.

JE fais ſuivre ici les arbres ſauvages après les francs ou les fruitiers, quoique le prémier rang leur ſoit dû à juſte titre; car ſans le ſervice qu'ils rendent en rompant les vents, il n'y a ni Verger, ni Potager, ni Jardin à fleurs, qui pourroient ſubſiſter. D'un autre côté on peut jouïr par le moyen des arbres ſauvages bien cultivés, de toutes ſortes d'agrémens tant pour le corps que pour l'eſprit, & cela ſans inquiétude; au-lieu qu'on ne tire ſouvent aucun avantage des fruits, ou qu'ils manquent même, lorſqu'on s'attendoit a une abondante cueillette. Il eſt fort incertain en troiſième lieu, ſi planter pour faire du bois de charpente ou à bruler, n'eſt pas plus profitable, que de planter des fruitiers, quand même ces Vergers ſeroient placés près des Villes bien peuplees, où l'on peut vendre les fruits plus cherement: on ſe trompe ſouvent a cet égard, parce qu'on en tranſporte ordinairement en abondance dans ces Villes; outre qu'on deſtine infiniment plus d'endroits a y planter des arbres fruitiers, & qu'on en trouve très peu qui ſoient plantés d'arbres ſauvages.

J'ai traité *dans les 4 prémiers Chapitres du ſecond Livre*, des Arbres en général, & de la manière de les multiplier en particulier, comme auſſi du tems qu'ils vivent, y ayant ajouté quelques remarques concernant la pouſſe de ces arbres & la manière de les cultiver.

Il eſt dit à la page *66*, qu'il y en a qui produiſent de ſemence pluſieurs eſpèces bâtardes, & que pour cette raiſon il faut multiplier d'une autre manière ceux qui ſont ſujets à cet inconvénient; de plus, qu'il y en a qui prennent plutôt ou mieux de Bouture, de Sauvageons de Souche, ou bien par des Provins couchés en terre; &, dans le *Chap. IV.* on a fait voir de quelle manière cela doit être fait, & comment il faut ſe conduire quand on plante ou lorſqu'on tranſplante.

J'ai

J'ai dit à la page 70, qu'il y a des arbres ſauvages qui ne doivent pas du tout être taillés, & qu'en général il n'en faut retrancher que les branches gourmandes ; qu'il faut auſſi avoir grand ſoin de les faire monter droit avec une ſeule tige, & qu'ils pouſſent de cette tige de tous côtés, des branches étendues pour former la couronne : mais quand, par quelque accident, il arrive que l'on eſt obligé de couper de groſſes branches, il faut que cela ſe faſſe ſans bleſſer qu'auſſi peu qu'il eſt poſſible le tronc d'où ces branches ſont ſorties : cette taille doit ſe faire uniment à l'endroit de leur origine : on ne doit cependant le pratiquer que quand il s'agit d'arbres qui ne groſſiſſent pas beaucoup : car on ne coupera pas ſi près du tronc les arbres vigoureux qui groſſiſſent fort, mais à un bon demi-pouce delà, afin qu'à meſure qu'ils groſſiſſent l'entaille ſe couvre mieux ; ſans quoi il s'y forme une cavité, où il ſe raſſemble ſouvent de l'humidité. Pour prévenir encore mieux cet inconvénient, il faut couvrir ſur le champ entierement & uniment l'entaille avec de la graiſſe (cela ne doit s'entendre que des groſſes branches coupées, car cela ſeroit inutile quand ce ſont de petites branches) : par ce moyen on n'empêche pas ſeulement l'air & l'eau extérieure de pénétrer, mais auſſi que la ſève en montant ne diſtille par les ouvertures des cicatrices ; ce qui ne manque pas de produire, lorſqu'on le néglige, cette humidité dont on vient de parler.

J'ai dit en traitant dans le *Chap. III du Liv. II.* du tems que les arbres vivent, que ceux qui croiſſent vite, périſſent vite auſſi : il n'y a pas même juſqu'au bois qu'on en a retranché, qui ne ſoit plus ſujet à ſe conſumer que celui des arbres qui pouſſent moins vite : deſorte que les Arbres d'une même groſſeur, venus dans des terres ſablonneuſes, font du bois plus précieux & plus durable, que ceux qui ſont venus dans des terres marécageuſes ou graſſes. Tous les arbres auſſi, chacun dans ſon eſpèce, dont les parties ſont les plus ſerrées, ſont plus forts & plus durables, que ceux dont les parties le ſont moins : cependant le bois qui eſt le plus précieux, après avoir été coupé, porte rarement le plus de profit à celui qui l'a planté, parce qu'il ne groſſit que très peu chaque année. C'eſt pour cette raiſon qu'on trouve plus de profit à planter des Ormes, parce qu'ils groſſiſſent plus que les Ypreaux, & encore plus que les fins Ypreaux, quoique le bois des Ypreaux, & ſur-tout celui des derniers, ſoit d'une plus grande valeur. Il faut cependant dans tous ces cas, ſoit qu'on plante pour le profit, ſoit qu'on plante pour le plaiſir, ſe gouverner ſelon la nature des Fonds, & ſelon qu'ils s'accordent

avec

avec les qualités des arbres quant à la faculté de les nourrir. Il faut de plus, quand il s'agit de planter des endroits exposés à des vents violens, choisir ceux qui peuvent leur résister le mieux: de cette manière on trouvera souvent plus de profit & de plaisir à voir bien pousser des arbres & à les vendre, quoiqu'ils valent souvent moins que d'autres, quand on les vend.

Je décrirai présentement les arbres sauvages suivant leurs espèces différentes, leurs qualités & leur usage, avant & apres qu'ils ont été coupés; & comme le bois de Chêne, celui de Sapin rouge & blanc sont d'un grand usage dans ce Païs, je traite aussi des Chênes, des Pins & des Sapins, quoique nos Fonds bas ne soient nullement propres pour ces arbres, & que ni les Pins ni les Sapins ne doivent pas être taillés ni transplantés, si l'on veut qu'ils deviennent de grands arbres.

Les Planes deviennent de grands arbres, mais ils ne font pas de si belles couronnes que les Tilleuls: leurs feuilles sont fort grandes, & ont les bords crénelés. C'est pour cela qu'ils sont peu propres à en faire des Haies tondues; & comme ils sont fort sujets à se rompre par le vent, & que leur bois coupé n'est d'aucune utilité ou de peu de valeur, je ne conseillerois à personne d'en planter.

Les arbrisseaux toujours verds & autres qui fleurissent, se mettent dans de beaux Plantages sauvages plus naturellement que dans des jardins à fleurs, parce qu'etant tondus proprement & uniment, ils ne produisent que peu ou point de fleurs.

Il y a de plus une grande différence à faire quant à la manière de travailler les Fonds des Maisons de Plaisance, & le choix des arbres qu'on y doit planter; & quant à celle de travailler les Fonds qui sont d'un entretien moins beau, & qu'on plante avec du bois de charpente ou à bruler. J'ai traité fort amplement des labours des Fonds des Maisons de Plaisance dans le *Chap. VIII du I. Livre*. On sème, on met en terre, & on plante dans ces derniers, des arbres qui conviennent le mieux pour briser les vents, donner de l'ombrage, de l'ornement ou bien pour des Haies à tondre, sans songer au profit qui pourra en revenir à celui qui les plante ou à ses descendans, quand ils seront en état d'être coupés; car c'est là le seul but qu'on se propose quand on plante du bois dans le dessein de le faire servir à la charpente ou au chaufage. On est encore souvent obligé de planter dans des Campagnes de Plaisanse, de jeunes arbres pour les bien alligner, lesquels viendroient autrement mieux avec une racine droite sans être transplantés, étant pour

lors

lors non ſeulement plus fermes contre les vents, mais pouſſant auſſi avec plus de vigueur. Il faut au commencement faire monter près à près les arbres deſtinés à la charpente, afin qu'ils ſe contraignent les uns les autres à ne pouſſer qu'une ſeule tige, ce qui épargne auſſi la peine de les tailler pour cette fin : & quand on prend ſoin d'ôter à tems ceux qui incommodent les autres, il arrive que cette taille naturelle fait de plus beaux arbres que quand on les taille réellement. On n'ôte les mauvaiſes herbes des fonds qui ſont plantés pour le profit qu'on en retire, qu'autant qu'elles ſont nuiſibles à la pouſſe des arbrres; on fait au contraire tout ce que l'on peut pour que la ſuperficie n'en ſoit pas poudreuſe : c'eſt ce qui fait qu'on ſeme de la paille lorſque ce ſont des terrains d'une grande étendue, choſe ſur-tout fort néceſſaire dans des terres ſablonneuſes & ſèches.

Pour planter avec ordre & comme il faut, on doit mettre dans l'allignement des arbres qui bourgeonnent en même tems & qui ſoient d'un même verd: il faut auſſi que celui qui plante, marque l'année d'auparavant les arbres qui bourgeonnent en même tems, & qu'il les marque pour la ſeconde fois quand ils ſont verds; car cela déplait furieuſement quand dans des Jardins de plaiſance, & ſur-tout à des Haies tondues, on voit du même coup d'œil, des arbres plantés, qui ne pouſſent pas également, qui ne ſont pas du même verd, qui bourgeonnent en différens tems, & qui perdent de même leurs feuilles: cette diverſité, quant au bourgeonnement, ſe voit dans toutes les eſpèces d'arbres qu'on multiplie de ſemence; tout comme il vient diverſes plantes & divers fruits, de la ſemence des arbres fruitiers, ſelon les eſpèces de Pommes, Poires, Ceriſes, Prunes, Pêches, Noix, &c. & qu'un arbre bourgeonne plutôt au Printems que l'autre, que leurs fruits meuriſſent de meilleure heure, & qu'ils quittent plutôt leurs feuilles.

Il faut planter à une grande diſtance dans les Jardins de plaiſance, & plus près quand c'eſt pour le profit; car quoique le bois qui eſt venu en plein & grand air à une bonne diſtance, ſoit, quand on l'à coupé, plus ferme, plus dur, & plus précieux, il n'eſt pourtant pas bon de le planter de cette manière quand c'eſt pour le profit, parce que (ſans compter que le terrain donne moins d'arbres) les arbres, qui ſont ainſi expoſés de tous côtés aux vents furieux, groſſiſſent très peu, & ne ſont pas ſi beaux à l'œil, ce qui fait qu'il n'y a que les Connoiſſeurs qui les préfèrent à ceux qui plaiſent plus à la vue: il arrivera au contraire que les arbres plantés plus près à près ſe contraindront les uns les autres à pouſſer une plus haute

tige, dont on peut attendre le plus de gain: il faut pourtant avoir foin de faire ôter à tems ceux qui font femés ou plantés trop près, afin que les arbres du voifinage n'en foient point endommagés: & fi dans l'alignement il s'en trouve quelques-uns qui foient trop toufus, il faut les couper près de terre après la pouffe d'une année, afin qu'ils montent avec plus de vigueur & avec une feule tige.

Pour faire que les Tilleuls à couronne, les Chateigners fauvages, les Bouleaux, les Ormes, &c. qui font à couvert comme il faut des plus violens vents, foient beaux, fort étendus, ayent des branches menues, de grandes & de vigoureufes feuilles, il faut les planter à la diftance de trente-fix pieds ou plus encore, & dans des terres légères à la diftance de trente, & prendre garde qu'on ne raccourciffe les branches des arbres qui ne s'étendent pas beaucoup.

Les Haies tondues fort hautes, dont les troncs font dégarnis de branches, doivent être plantées à la diftance de dix-huit pieds, & de quinze dans des terres plus légères. Les Ormes, les Hêtres, &c. tondus par en-bas, tout au moins à la diftance de cinq pieds.

Il eft certain que les arbres font au Printems leurs plus vigoureux jets au deffus de terre; & que depuis le commencement de l'Autonne jufques dans l'Hiver, ils produifent le bois tant des branches que des racines, furtout les arbres qui verdiffent en tout tems: c'eft-pourquoi on plantera les derniers au mois de Septembre, excepté le Bouis dont on veut faire des ornemens, lequel il vaut mieux planter au Printems, après la gelée, & immédiatement avant fa pouffe, parce qu'autrement il foufre trop quand la terre eft gelée. On plantera pareillement les autres arbres fauvages dans l'Autonne, dès que la chute de leurs feuilles commence; & feulement au Printems les Pins & les Sapins.

On peut voir dans le *I Chap. du II Livre*, ce qu'il y a à obferver avant que de planter, dans le tems qu'on plante, & après qu'on a planté. Il faut abattre & couper les arbres plantés dans des fonds bas deftinés à la charpente ou au chauffage, qui naturellement demandent beaucoup d'humidité & en contiennent auffi beaucoup, dès qu'ils ont quitté leurs feuilles: mais plus tard quand ce font des arbres dont le bois eft plus dur & plus ferme: on ne doit couper qu'au Printems ceux dont la fève eft réfineufe, quand ils font prêts à bourgeonner, le bois en étant alors beaucoup plus dur & plus ferme. Suivant cette règle on abat prémierement les Saules, enfuite les Peupliers & les Aunes, après cela les Ormes, les Chênes après tous les autres, afin que la

fève

ſève ait le tems de ſe diſſiper, parce qu'ayant une eſpèce d'aigreur, cela cauſe une eſpèce de ſuffocation : il faut au contraire que les Pins & les Sapins montent actuellement en ſève quand on les abat.

Il faut, quant au choix des bons Plants pour des Haies, qui ſervent tant pour briſer le vent, que d'ornement ou de ſéparation, ſe conduire ſelon qu'on veut que les Haies tondues ſoient hautes ou baſſes. Il faut en général que les Haies tondues, qui ſervent d'ornement, ſoient minces, qu'elles ayent auſſi des branches bien déliées & de petites feuilles; qu'elles ſoient cependant fort garnies de feuilles, & près à près; qu'elles ſoient unies, ſans aucun vuide ou ſans aucune éminence, ayant des branches de côté fermes & entrelaſſées, pointues par le haut, minces; de manière qu'elles ne paroiſſent qu'un ſeul arbre à branches étendues, dont on ne puiſſe voir le bois à l'endroit où on les a tondues. On ne peut pas faire tant d'attention à l'ornement des Haies qui doivent ſervir de briſe-vents, parce que les qualités qu'on y demande conſiſtent à parer le vent, à l'empêcher qu'il n'y pénètre, & à le forcer à ſe gliſſer le long des cimes. C'eſt pour cela que leurs branches doivent être plus groſſes, fléxibles, point ſujettes à ſe rompre aiſément: c'eſt ce qui fait que les Feupliers ſont les meilleurs & les plus hauts briſe-vents dans les Allées extérieures, parce qu'ils ont des racines fort groſſes & fort étendues, du bois fort gros, fléxible, & beaucoup de feuillage.

Les grands Saules à écorce blanche ſont ceux de leur eſpèce qui montent le plus haut, ils réſiſtent mieux au vent que ceux à écorce rouge; leurs branches montent en très peu de tems fort haut, ſont fléxibles ſans ſe rompre; les feuilles ſont peu larges & réſiſtent aſſez bien au vent: ces bonnes qualités font qu'on les plante ordinairement derrière les Peupliers dans les Allées.

On en plante auſſi dans de nouveaux Plantages, & cela dans de petites partitions, à la diſtance de trois pieds les uns des autres, pour ſervir pendant un court eſpace de tems de défenſe contre les vents aux autres arbres; comme auſſi pour empêcher la diſſipation des terres ſablonneuſes en tems de ſechereſſe.

L'Aune croît auſſi fort vite: ſa feuille eſt grande, épaiſſe, dure, & réſiſte paſſablement bien au vent; mais il ne devient pas fort haut, ſes branches ſe rompent auſſi plus aiſément; & comme il n'a pas des racines fort groſſes & fort étendues, il eſt le plus propre de tous pour ſervir de Haie ſur de petites partitions dans des champs potagers, où on plante ces arbres par allignement à trois pieds de diſtance les uns des autres.

On en plante auſſi dans les Allées extérieures entre les Peupliers & les Saules. On ne plantera jamais pour l'ornement des Haies, des Peupliers, des Saules ou des Aunes; on n'y employera pas non plus des Epines, à moins que ce ne ſoit pour ſervir de défence, étant extrêmement ſujettes à être rongées par les Chenilles.

On ne peut pas tondre proprement les arbres qui ont de grandes feuilles, parce que les feuilles endommagées font un fort mauvais effet à la vue, comme le Platane, le Plane, le Chateigner ſauvage, ni même les Tilleuls ordinaires, dont les feuilles ſont auſſi trop grandes pour des Haies qui doivent être bien vertes par-tout, depuis le haut jusqu'au bas; mais ces derniers à haute tige, déja parvenus à une grande hauteur & grandeur, pour lors tondus, font de hautes & de très belles Haies.

On peut faire les plus belles Haies tondues hautes & baſſes, du Hêtre à feuille petite & luiſante & à branches minces; étant pour cela de tous les arbres qui quittent leurs feuilles ou bien dont les feuilles ſe ſechent, le meilleur: & après celui-là le Charme dont les feuilles ſont plus épaiſſes, point luiſantes, pleines de petites côtes, d'un verd plus foncé que celles des Ypréaux.

Les feuilles de Chêne ſont grandes, d'un verd foncé luiſant, épaiſſes & fermes: c'eſt pour cela que les Haies n'en ſont pas desagréables; la feuille, quoique coupée en partie, ne laiſſe pas d'y produire au aſſez bon effet.

Les Ormes & les Ypréaux deviennent de plus gros arbres, mais le verd de leurs feuilles n'eſt pas ſi agréable à la vue: on en fait cependant de fort hautes Haies, parce qu'ils réſiſtent mieux au vent.

Le Petit Chêne ne devient pas fort haut, mais il a une belle petite feuille d'un verd foncé; c'eſt pour cela qu'il eſt propre pour de baſſes Haies. On plante auſſi uniquement pour la feuille les Cornouillers, l'Epine vinette, les Troeſnes; car quand ils ſont tondus uniment, ils ne donnent ni fleur ni fruit.

Comme parmi les arbres dont les feuilles ſe ſechent, le Hètre convient le mieux pour faire les plus belles Haies tondues; de même les plus belles Haies de ceux qui verdiſſent en tout tems, ſont faites d'Ifs qui ont pris de bouture, lesquels on peut par le moyen d'une bonne culture conſerver minces & bien garnis par-tout juſques à la hauteur de quatorze pieds & plus. L'If réſiſte beaucoup mieux à la gelée que le Houx.

Le Houx a de grandes feuilles garnies de petits piquans; c'eſt-pourquoi on en fait des Haies qui ſervent de défenſe; mais il eſt très ſouvent ſujet

ſujet à ſe geler juſques à la racine, quand la gelée eſt rude; du reſte il monte comme l'If, à la hauteur de quatorze pieds & plus.

Il faut en général que toutes les belles Haies ſoient miſes à couvert des vents furieux par d'autres arbres, ſur-tout ceux qui verdiſſent en tout tems, comme l'If, le Houx & le Bouis: ces trois plantes ne ſont propres que pour de belles Haies tondues.

Le gros Bouis ne monte pas ſi haut que l'If & le Houx; c'eſt-pourquoi on en fait des Haies plus baſſes.

Le Bouis fin n'eſt pas propre pour des Haies, mais il vaut mieux pour des ornemens de Parterre; & c'eſt le ſeul arbre toujours verdoyant qui ſoit bon à cet uſage & qu'on y employe.

Tous les arbres, dont les feuilles ſont de deux couleurs, ſont eſtimés à cauſe de leur rareté; mais dans le fond ils ſont moins beaux à la vue; c'eſt-pourquoi on ne plantera ni Houx, ni Bouis, ni Ifs, qui ont ces deux couleurs, ſut-tout pour en faire des Haies.

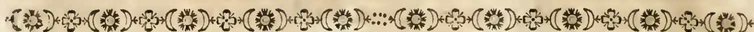
Pour faire de beaux ornemens de Bouis, & de plus pour les conſerver en bon état, il faut y employer du Bouis fin ordinaire, qui a été planté pendant trois ans ſans jamais avoir été tondu: le Bouis, quand il eſt plus vieux, étant déja trop ligneux pour cela, de même que celui qui a été tondu, mais ſur-tout encore celui qui a été tondu l'année précédente. On peut ordinairement, quand c'eſt du pareil Bouis de trois ans, dont on a retranché les queues ligneuſes, qui n'a auſſi que des jets vigoureux & qui a tout au plus, à côté l'une de l'autre, trois petites branches vertes, planter l'eſpace de deux toiſes, ſur la longueur de douze toiſes, pour ces ſortes d'ornemens; car il faut le planter à une telle diſtance, que les petites branches étendues par les côtés ſe touchent à peu près.

Il faut que le Plantoir, par le moyen duquel on enfonce le Bouis en terre, ſoit aux deux côtés de la cavité, rond & point tranchant, afin de ne pas froiſſer ou rompre ces tendres branches du Bouis en les enfonçant en terre; & comme le Planteur peut d'abord s'en appercevoir par ſentiment, il arrachera inceſſamment de pareilles branches rompues, & y en mettra d'autres à la place. Il ne faut pas tondre le Bouis nouvellement planté.

Un Tondeur habile tond en tenant les ciſeaux droit de bas en haut & de haut en bas, preſque ſans faire de bruit; au-lieu que les ignorans tondent obliquement, & font beaucoup de fracas.

On diminue la vigueur des arbres à force de les tondre: on tond auſſi chaque fois les racines chévelues qui ſont ſous terre; ce qui rend les

feuilles de ce bois languiſſant plus minces & plus greles, d'où il arrive que les arbres toujours verdoyans ne réſiſtent pas ſi bien au vent ni à la gelée, qu'ils perdent par-là leurs feuilles, ou bien qu'ils meurent. Pour prévenir cet inconvénient, on ne tondra qu'une ſeule fois par an toute ſorte de Haies, excepté les Ormes & les Ypréaux, qui pouſſent avec une extrême vigueur, & qui, à cauſe de cela, doivent être tondus deux fois par an, afin de les engager à faire de meilleures & de petites branches bien déliées.



CHAPITRE II.

Des différentes ſortes d'Arbres ſauvages, de leurs propriétés, de la manière de les élever dans les fonds qui leur ſont propres, de celle de les cultiver, de les planter, de les tailler, & de l'uſage qu'on doit faire de leur bois.

APrès avoir traité juſques ici des arbres ſauvages en général, je paſſerai préſentement à la deſcription de leurs propriétés, ſuivant leurs eſpèces différentes, en indiquant auſſi ce qu'il faut obſerver pour les planter, les cultiver & les tailler, comme auſſi à quoi ces arbres ſont propres, & l'uſage qu'on fait de leur bois.

Le *Peuplier*. Il y en a de trois diverſes eſpèces, ſavoir, le *Peuplier noir*, le *blanc* & le *Tremble*.

Le Peuplier ordinaire ou noir fait un arbre fort grand, ayant des branches à couronne très nombreuſes & très étendues : il fait auſſi de groſſes racines qui s'étendent fort loin : l'écorce eſt griſâtre, & a de profondes crévaſſes : le bois eſt noué, nerveux ; les prémiers germes en ſont glutineux ou réſineux, s'attachant aux doigts ; ſes feuilles ſont unies & luiſantes des deux côtés, plus rondes, plus petites & moins crénelées que celles des deux autres eſpèces.

Les deux autres eſpèces ont l'écorce plus blanchâtre, le bois plus blanc, plus mou & plus facile à fendre ; ils jettent moins de rameaux en haut, mais plus élevés, commençant naturellement plus haut : les racines s'étendent fort loin & ſont fortes ; mais elles pénètrent moins profondément que celles du Peuplier noir, ce qui fait que ces arbres ſont plus ſujets à être abatus par des tempêtes.

Le

Le Peuplier blanc a la feuille luiſante, dont la queue eſt moins longue que celle de la feuille du Tremble, qui eſt un peu plus ronde, d'un verd en deſſus plus brunâtre, blanche & lanugineuſe en deſſous.

Toutes ces feuilles s'agitent d'abord au moindre vent; celles du Tremble ſur-tout font beaucoup de bruit, d'où vient auſſi qu'on lui a donné ce nom.

Le bois ou les branches des Peupliers & des Trembles ſont fort fléxibles: les feuilles épaiſſes réſiſtent au vent, ce qui les rend les meilleurs briſe-vents; mais comme leurs racines ſont fortes, & s'étendent fort au long en terre, il eſt néceſſaire qu'il y ait un foſſé entr'eux & entre les autres Plantages.

On préfère ordinairement le Peuplier noir pour ſervir de briſe-vent, parce qu'il eſt moins ſujet à être renverſé par le vent, & qu'il fait moins de bruit.

Le bois de ces arbres eſt de très peu de valeur; mais comme il eſt mou & très facile à fendre, il eſt très bon pour ſervir aux Bouchers de billot.

Le *Boulcau* vient ſous les arbres de haute futaie, & eſt rarement auſſi grand, auſſi gros qu'un des plus gros Aunes: il prend le mieux dans des terres ſablonneuſes, ſeches & élevées: il fait une couronne dont les branches ſont minces & fléxibles; mais il pouſſe avec beaucoup plus de vigueur, & il devient plus grand dans de fortes terres graſſes ou marécageuſes, quoique ces arbres viennent naturellement ſur les rochers de Norvège.

Le bois en eſt dur, & ſert preſque uniquement au chauſage, quoiqu'il ne faſſe pas une flamme fort vive ni fort agréable, à moins que d'être coupé extrêmement mince; car d'abord que l'écorce en eſt brulée, il eſt tout amorti, s'il n'eſt pas au milieu d'un feu bien ardent: mais on en étouffe les charbons qui ſont meilleurs que ceux du bois d'Aune, & moins bons que ceux de Hêtre.

Les tendres rameaux en ſont fort propres pour des balets d'Ecurie; on en fait auſſi des Verges pour fouetter.

Le *Hêtre.* Il y en a de deux ſortes: l'un eſt un grand & gros arbre, dont les feuilles ſont petites, minces, un peu rondes, pointues, unies, & d'un verd luiſant en deſſus: le bois en eſt dur & difficile à fendre, & d'un uſage plus général qu'aucun autre. L'autre ſorte de Hêtre ne devient ni ſi grand ni ſi gros: ſes feuilles ne ſont pas luiſantes, elles ſont d'un verd plus obſcur, plus épaiſſes, avec plus de côtes, plus

poin-

pointues, ressemblant beaucoup à celles des Ypréaux. Cet arbre, à proprement parler, n'est pas un Hêtre, mais celui que Théophraste (*Histor. Plantar. Lib. III. Cap. II.*) nomme *Carpinus :* le bois en est fort & dur, & on en fait d'admirables charbons pour les Orfèvres: on fait aussi de ses tendres & fléxibles rameaux entrelacés de fortes claies.

On ne multiplie ces arbres que de semence, dont il en vient plusieurs espèces, mais peu différentes, la différence consistant presque toute en ceci, que l'une bourgeonne avant l'autre, & verdit de même, & que le verd des feuilles varie aussi. Ces arbres aiment à croître dans des fonds passablement humides, quoique point trop bas: leurs racines ne sont pas fort nombreuses; la plus petite espèce en a très peu de bonnes: c'est pour cela que les Sauvageons de six ou sept ans prennent fort difficilement, & sur-tout quand ils sont plantés dans des endroits où le vent les ébranle: il faut dans ce cas les attacher à un pilier fiché en terre, de manière qu'ils soient immobiles: il vaut cependant mieux planter de vigoureux Sauvageons de deux ans.

On fait de ces derniers les plus hautes & les plus belles Haies tondues, auquel cas il faut sur-tout avoir grand soin qu'ils bourgeonnent en même tems, & qu'ils soient d'un même verd: il faut alors les planter dans de bons Fonds de terre à cinq pieds de distance; & quand ce sont de grands arbres à courônne, à trente-six pieds.

Le bois est d'un fort grand usage, & très propre, à cause de sa dureté, pour des essieux de Chariots, & pour les grandes roues, qui doivent beaucoup fatiguer. Il est aussi très bon à bruler, meilleur même que le Chêne.

Le *Sapin.* Les Auteurs le distinguent en *rouge* & *blanc*, & chacune de ces deux espèces encore en deux autres, donnant faussement à la plus haute espèce de blancs le nom d'*Arbres de Mâts* (*Mast-boom*), lesquels, à ce que *Dodonée* & d'autres assurent, ont le bois blanc, composé de plusieurs envelopes, précisément comme un oignon; desorte qu'il est mou, a de larges pores comme dans ce Païs le bois de Sapin, qui a, quand on le scie, un suc blanc, transparent, clair & résineux, & des nœuds noirs; le bois des Mâts au contraire a des parties plus serrées & plus déliées, moins blanches, & qui distillent de la résine roussâtre plus épaisse, moins transparente: les noeuds en sont aussi roussâtres, & point noirs, tels que nous le disons dans la description du bois de Sapin rouge. Les Sapins blancs ont tout autour le long de leurs rameaux, de

petites

petites feuilles, minces & rondes, oblongues, un peu piquantes: les arbres de diverſes eſpèces en ſont plus ou moins gros, & entr'autres le Sapin, qu'on nomme en Hollande *Sparre-boom*: ceux de cette eſpèce qu'on appelle *Vuuren-ſparren*, viennent de Norvège. Ce dernier a ſes racines fort haut, proche la ſuperficie de la terre; elles ſont fort groſſes: on peut transplanter cet arbre avec plus de ſuccès que le Sapin, dont les feuilles ſont ſemblables à celles des Iſs, quoique d'un verd plus clair: on peut auſſi ſe ſervir des autres pour faire des Haies tondues.

Les Sapins a feuille platte & dentelée pouſſent des racines droites & profondes, & ne ſoufrent pas qu'on les tranſplante; il faut ſur-tout bien ſe garder de racourcir leurs racines.

On nomme à tort le bois le plus compacte & le plus dur de ce Sapin blanc qui a les plus fins nerfs, *Vuuren-bout*, comme on appelle fauſſement auſſi le bois de Sapin rouge, qui eſt rempli d'une réſine rouſſâtre & épaiſſe, qu'il diſtille, & dont les nœuds ſont auſſi rouſſâtres, *Greenen-bout*: car comme ce Sapin nommé *Vuuren-bout* eſt plus ſujet à ſe pourrir, que le *Vuuren-bout* de Pins; celui qu'on nomme *Greenen-bout* eſt encore plus ſujet à ſe corrompre que celui qu'on nous apporte des Pins de Norvège.

Le *Chêne* eſt un arbre qui croît dans des endroits élevés & ſecs, qui a une racine droite fort profondément en terre, & par cela même contraire en tout à nos fonds bas & humides: il prend de glands, lesquels produiſent cependant ſouvent diverſes ſortes d'arbres durs ou moins durs, différens auſſi dans leur pouſſe & dans leur feuillage. Cette diverſité remarquable eſt encore cauſée par la différence des Climats & des Fonds; car le bois le plus dur & le meilleur croît dans une terre ſablonneuſe, & y produit des fibres plus entrelacées. Il groſſit plutôt au contraire dans des terres marécageuſes, devient plus gros & plus grand, mais le bois en eſt plus ſpongieux, & a de plus longues fibres, comme-celui d'ais de Chêne. L'expérience fait voir qu'il eſt faux que cet arbre vive trois cens ans, & produiſe pendant tout ce tems-là de bon bois; car ſi l'on en veut faire un bon uſage, il faut qu'il n'ait tout au plus que cent ans, parce qu'après ce tems-là il arrive ſouvent que le tronc en meurt, vu que ſon bois contracte de mauvaiſes qualités très remarquables.

Le bois de Chêne compacte, qu'on appelle chez nous bois de *Weſel*, eſt très dur & fort durable, propre pour des pilotis, des ſeuils de Croiſées, ou bien pour ce qui doit avoir en plein air une certaine épaiſ-

ſeur ; car quand il eſt ſujet à ſe retirer, il ne vaut rien pour les lambris, les fenêtres, ni pour les ouvrages qui ſervent d'ornemens extérieurs, à quoi on emploie les ais de Chêne.

Les Ais de Chêne ſont la moitié de l'épaiſſeur de l'arbre, ou moins encore, quand l'arbre eſt ſcié en trois, depuis la circonférance juſqu'au cœur ; c'eſt pour cela qu'il a un côté dur, le bois eſt auſſi en général plus dur vers le côté intérieur, & vers l'extérieur plus mou & plus blanc : c'eſt ce côté qu'on appelle l'Aubier, qui eſt du bois très mauvais, mou, ſans couleur & ſujet à ſe pourrir. Du reſte tout le bois de Chêne, de même que celui que nous appellons Sapin blanc (*Greenenhout*) a de ſemblables côtés chargés d'Aubier ; & plus le bois a crû vite & avec vigueur, plus l'Aubier eſt mou, épais, & ſujet à ſe corrompre: quand cet Aubier eſt en plein air, il s'emplit d'eau, & ſe pourrit: quand il eſt à couvert & dans des lieux ſecs, il eſt ſujet aux vers & devient vermoulu; c'eſt-pourquoi un Seigneur qui bâtit, ne permettra pas qu'on laiſſe au bois le moindre Aubier. Le Nord de tous les arbres croît le moins, quoique ce bois ſoit le plus compacte & le plus dur ; il en eſt de même des ais de Chêne, ceux du Nord ſont les plus durs & les moins ſujets à périr: mais les durs ſont auſſi ſouvent ſujets à ſe reſſerrer, & par cela même peu propres pour de beaux ornemens intérieurs, ſur-tout quand on ne les peint pas: on choiſit alors pour cela les ais blancs, & d'une même couleur, qui ont de longues fibres, des nerfs fins & peu nuancés ; c'eſt-là le bois le plus précieux, mais il eſt difficile à trouver.

La ſeve du Chêne eſt aigrelette & mine extrêmement le bois, ſurtout le gros bois, quand il eſt renfermé; ce qui pourrit en peu de tems & entierement les plus groſſes poutres : il faut pour cela abatre le bois de Chêne de bonne heure, c'eſt-à-dire au milieu de l'hiver, quand la ſeve eſt à peu près deſcendue toute entière dans les racines: il faut outre cela encore, quand ce bois eſt préparé pour des poutres, lui laiſſer perdre ſes ſucs pendant quelques années ſous de l'eau douce; mais quand il eſt plus mince, comme lorſqu'on en fait des piliers pour les Cloiſons, une année ſuffit; après quoi il ſe ſèche en très peu de tems. On ne met pas les ais de Chêne ſous l'eau pour leur faire perdre leur ſève, parce qu'ils y perdent trop de leur couleur, & qu'ils deviennent moins beaux ; mais on les dreſſe en plein air à un doigt de diſtance l'un de l'autre, ce qui eſt la meilleure méthode.

Le bois de Chêne, coupé trop tôt, ne vaut rien, étant plein de ſucs;

&

& comme on trompe souvent en le coupant en Eté, parce que cela peut se faire alors en moins de tems & à moins de fraix, les jours étant alors plus longs & la terre plus sèche, & qu'on peut aussi le transporter de même en Autonne, les Rivières étant alors fort enflées; il me paroit qu'il n'est pas avantageux d'employer de gros bois de Chêne dans les cas où l'on peut employer le meilleur bois de Sapin de Norvège, & cela d'autant plus encore qu'il n'y a aucune différence sensible entre le Chêne coupé à tems ou hors de saison.

Théophraste (*Histor. Plantar. Lib. V. Cap.* 5), & principalement Bodæus dans leurs remarques, disent que le bois de Chêne sous l'eau douce, est presque incorruptible, & sous l'eau salée sujet à se corrompre bientôt: ce qui est absolument contraire à l'opinion de ceux, qui chargent les Vaisseaux, de Sel à leur prémier voyage, afin que le bois en étant imbibé soit plus durable.

L'*Aune*. On le multiplie de semence: nos Païsans qui font leur séjour dans les endroits marécageux, en sement beaucoup dans leurs terres, & les transplantent l'année d'après; les plus courts & les plus gros de ces arbres de deux ans sont les meilleurs pour planter dans toute sorte de fonds nouvellement remués, où il n'y a point d'autres arbres entremêlés. Les précoces ou les plus gros de ceux qui viennent de semence & qui ont trois ans, sont les meilleurs pour mettre au milieu des autres, dans les endroits où l'on craint pour de mauvaises herbes, mais hors de ce cas-là on n'en plantera jamais.

Les Aunes aiment un fond bas, humide, marécageux ou sablonneux: ils y croissent plus naturellement & mieux que dans des terres grasses & élevées. Les arbres deviennent passablement hauts, mais ils n'ont pas des couronnes si étendues que les Ormes, les Tilleuls, les Chênes, les Hêtres & les Saules: leur bois est aussi moins souple que celui de Saule, mais plus sujet à se rompre; c'est-pourquoi on plante plus souvent l'Aune parmi les Saules & les Peupliers, dans des allées extérieures, afin qu'étant jeunes encore ils s'aident à parer les vents, jusqu'à ce que les Peupliers étant devenus grands les couvrent de leur ombre, & distillent sur eux l'eau de pluie. L'Aune croît vite, il a peu de racines, peu grosses & peu étendues, mais minces & qui pénètrent profondément en terre, de manière qu'elles ne nuisent guère à la terre des environs: ils ont outre cela une feuille épaisse & visqueuse, qui résiste assez au vent: leurs feuilles tombées & leur petit bois de taille servent aussi d'engrais à leur propre fond: on les plante beaucoup pour ces

trois bonnes qualités dans & autour des Jardins potagers, pour servir d'ombre aux herbes qui y sont semées. On en plante outre cela pour bruler, autour des terres dont a ôté le sable, & dans de grands champs entiers: on les coupe souvent tous les sept ans, quoique ceux qui ont véritablement leur intérêt à cœur ne le feront jamais qu'au bout de douze; car outre que dans ces dernières années ils grossissent considérablement plus, & sont ainsi d'une valeur bien plus grande, le bois en est plus durable & donne plus de chaleur quand il brule, & par cela même est plus cher quand on le vend.

Le bois d'Aune prend feu fort vite, mais n'est ni si chaud ni si durable que le Frêne, le Chêne, l'Orme ou le Hêtre, & cependant chez nous c'est le bois qu'on brule le plus communément: il est du reste de peu d'usage, se corrompant aisément sur terre pendant le tems qu'il seche, & étant fort sujet aux vers; c'est-pourquoi on ne doit pas le garder longtems, parce qu'il perd alors toute sa force: il est comme incorruptible sous l'eau; c'est-pourquoi on en faisoit autrefois & aujourdhui encore des tuyaux pour conduire l'eau, de même que des pilotis. On faisoit aussi autrefois de ce bois, de grandes pompes pour les Vaisseaux, mais aujourdhui à cause de la cherté du bois, ou bien à cause qu'on ne trouve pas d'assez gros arbres pour cela, on y emploie des mâts de Sapin. On fait aussi de ce bois d'Aune des charbons pour les Orfèvres, mais ils ne sont pas si bons que ceux de Charme, ou de Bouleau.

Le *Fréne* ne se multiplie que de semence, & il en produit différentes espèces. Les Frênes qui ne donnent point de semence, & qui n'ont pas les feuilles fort luisantes, sont les meilleurs: au-lieu que ceux dont les feuilles luisent beaucoup sont les plus mauvais, parce qu'ils ne deviennent jamais fort grands: les meilleurs de ceux qui donnent de la semence, sont aussi ceux qui en donnent le moins, dans de grands follicules simples & membraneux, au-lieu que les plus mauvais ont ces follicules plus petits & par bouquets: ces arbres ont souvent beaucoup de gros boutons.

Les Frênes croissent avec vigueur, & deviennent de grands & gros arbres droits, dans des terres humides, comme l'Aune, & même quelquefois dans l'eau: ses racines ne sont pas si profondes, mais elles s'étendent beaucoup plus & sont plus grosses; c'est-pourquoi ils n'est pas si propre que l'Aune à être planté autour des prés: du reste on le plante aussi pour bruler, & l'on remplace même souvent les souches d'Aunes qui sont mortes, par des Frênes. Il est encore remarquable, que quelque

que fortes racines qu'aient les Frênes, toutes ſortes d'arbres croiſſent à ſouhait dans les fonds d'où ces Frênes ont été arrachés.

Le bois en eſt blanc, nuancé, à longues fibres, dur, uni, ſouple & pliant; deſorte qu'il eſt très propre pour du bois de charpente, qui doit être un peu plié: mais il eſt fort ſujet à ſe corrompre pendant une longue ſécherеſſe, ſur-tout quand on le manie peu; car alors il eſt dans peu d'années tout vermoulu. Il eſt cependant plus dur que l'Aune, & chaufe davantage quand on le brule, & eſt par conſéquent meilleur.

L'*Epine* devient par une bonne culture un arbre à couronne, plus haut & plus gros que le Frêne ſauvage. Elle vient de ſemence bien mûre, laquelle on met tremper juſqu'au Printems, pour la ſemer au mois de Mars quand il ne gele plus. L'Epine blanche, dont les baies ſont rouges, quand elles ſont mûres, réſiſte au froid qu'il fait chez nous pendant l'Hiver: ſon bois eſt fort dur, fort compacte, & fort propre pour des peignes & autres pièces de réſiſtance. On fait de cette Epine des Haies de défenſe; mais elle eſt fort ſujette à une eſpèce de Chenilles noires, qui à cauſe de leur prodigieuſe quantité mangent dans peu de tems les feuilles, & n'y laiſſent que leurs ordures & leurs toiles: pour prévenir cela autant qu'il eſt poſſible, on baliera ſouvent ces Haies de bonne heure avec des balets; étant impoſſible de les en délivrer quand une fois elles en ſont couvertes. On ente des Poiriers ſur ces communes Epines blanches; ſans cela ces arbres ſont de très peu d'uſage dans ce Païs, qui eſt bas & humide, parce que les petits foſſés y tiennent ordinairement lieu de ſéparation & de défenſe.

Le *Houx* ſe multiplie en ſemant des baies mûres, comme on vient de le dire de l'Epine. Il n'eſt jamais ni ſi grand ni ſi gros que l'Epine; mais on en peut faire des Haies de ſeize pieds de haut. Ses feuilles ſont luiſantes, vertes en tout tems, garnies tout autour de piquans, très propres par conſéquent pour des Haies tondues; mais quand le Houx eſt ſuranné ces piquans s'émouſſent: il eſt auſſi ſujet, quand il fait de rudes gelées, à ſe geler juſqu'à terre.

Parmi les eſpèces de Houx piquans, il y en a dont les feuilles ſont d'un verd mêlé de jaune, & d'autres d'un verd mêlé de blanc: l'un & l'autre réſiſtent moins à la gelée que les verds: il y en a auſſi une eſpèce dont les feuilles ſont moins pointues & cornues.

L'If, qu'on nomme en Latin *Arbor mortis*, devient dans des fonds élevés & gras, par une bonne culture, un grand & gros arbre, même comme un Tilleul ordinaire: mais ordinairement il a ſans culture une couronne

 plus

plus ronde qu'un Pommier passablement grand: ses racines ont quantité de fibres & sont fort entrelacées, ce qui semble devoir consumer la graisse de la terre; cependant toutes sortes d'arbres croissent à souhait dans des terres bêchées, d'où ces Ifs ne sont que d'être arrachés.

La semence d'If produit plusieurs espèces différentes: les feuilles de l'une sont fort foncées, celles de l'autre sont d'un verd naissant, plus fines & plus minces, de même que le bois: les feuilles de l'espèce la plus grossière sont d'un verd obscur, & d'un bois plus grossier: il devient aussi plus grand, ayant de fortes branches étendues, mais plus simples; delà vient qu'on ne sauroit faire de celui-ci, des Haies tondues, basses, belles & bien fermées, comme on en fait de l'espèce qui est plus fine.

Quoiqu'en Angleterre l'If croisse en plusieurs endroits, seul, & dans des bruières ouvertes, jusqu'à la hauteur qu'ont chez nous les Pommiers ordinaires, il faut dans ce Païs les planter dans les endroits les moins exposés au vent, sans quoi ils meurent facilement pendant l'Hiver, sur-tout quand ils sont encore jeunes, & quand on les a tondus, soit pour en faire de petits arbres pommés, soit pour en avoir de petites Haies.

L'If aime un fond spongieux, gras, humide, suffisamment élevé: on peut aussi faire en peu de tems, dans de bonnes terres sablonneuses mêlées avec beaucoup de limon de fossés, de parfaites Haies tondues, par le moyen de boutures d'un an, qui aient au bas un peu de bois de deux ans; il faut pour ces boutures choisir des jets de tige bien droits, qui soient garnis tout autour de petites feuilles: ces jets montent avec une tige droite, & se soutiennent d'eux-mêmes: au-lieu que la bouture des jets des côtés, dont les petites feuilles sortent par les deux côtés des branches dentelées, comme celles des Sapins rouges, ne poussent jamais droit en haut, & ne sont par conséquent pas propres pour des arbres de tige, ou pour des Haies qui se soutiennent d'elles-mêmes.

Il faut de plus, pour ce qui regarde l'entretien d'une jeune & belle Haie tondue d'If, avoir soin de couper chaque fois tout près de leur origine, les jets de tige qui montent, jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment entourés de jets de côtés, plats & dentelés: sans quoi on n'aura jamais de belles Haies tondues bien fermées, ni de jolis petits arbres: ces jets droits viennent rarement de Sauvageons qui ont pris de semence, mais ordinairement de ceux de bouture: mais de bouture on a plutôt des Haies & de petits arbres; & par ce moyen on est aussi assuré de l'espèce d'arbre qu'on veut avoir. Quand on plante des Ifs dans de bons Fonds de terre, pour des Haies à quatre pieds de distance les uns des

des autres, & qu'on les tond une fois l'an, après leur prémière pouffe pendant un tems de pluie, & qu'on les cultive dans la fuite comme il faut, en coupant au commencement les tiges, & en les mettant auffi à l'abri des vents impétueux & de l'ardeur du Soleil, pourvu qu'ils ne foient pas trop à l'ombre, ni mouillés par d'autres arbres ; on peut alors en faire de magnifiques, très bien fermées, & toujours verdoyantes Haies, de la hauteur de feize pieds, & même de plus.

Le *Genévrier*, en Latin *Arbor vitæ*, réfifte au froid de nos Hivers; mais comme ce n'eft pas un bel arbre, & qu'on ne fauroit en faire de belles Haies, il n'eft pas avantageux d'en planter ; d'ailleurs ce ne font pas des arbres de tige, mais des arbriffeaux.

Le *Tilleul* prend de Provins couchés en terre, parce que ceux qui viennent de femence produifent différentes efpèces, & prefque toutes bâtardes, comme le Tilleul qui a la feuille de Peuplier ou de Bouleau, qui n'eft jamais un arbre fi grand, ni fi garni de feuillage : il en eft de même des Tilleuls qui ont une écorce rouge, ils croiffent dabord fort vite, & font un arbre vigoureux à grandes feuilles; mais leur pouffe diminue de plus en plus au bout de quelques années, & leurs jeunes branches font fort fujettes à fe gangréner.

Le Tilleuls qui ont de la femence & les plus grandes feuilles, font les plus beaux & les plus grands ; auffi eft-ce pour cela que des Arboriftes entendus les cultivent. Le Tilleul croît vigoureufement, & naturellement dans nos Fonds marécageux & humides; c'eft pour cela que les François l'appellent *Tilleul de Hollande*, & les Anglois *Hollandfe-Tree*. Il n'aime pourtant pas d'être planté trop bas près de l'eau, comme les Saules, les Aunes, les Frênes, &c. mais du moins un pied & demi au deffus de la plus grande hauteur de l'eau pendant l'Hiver : il ne fauroit outre cela réfifter au vent impétueux, fa feuille étant grande & mince (qui au défaut de foin ou d'herbe eft de toutes les feuilles d'arbres la meilleure nourriture pour certains animaux); mais il devient, quand il eft planté dans des endroits renfermés, un fort grand, fort beau & bien touffu arbre à couronne fort étendue, lequel il faut avoir foin dès le commencement de faire monter par le moyen de la ligature avec un feul jet droit, d'où doivent fortir tout autour les branches à couronne, après quoi il ne faut jamais plus le tailler. Il faut auffi que les Tilleuls pour faire un bel ombrage dans de bons Fonds de terre, foient placés pour le plus près à trente-fix pieds de diftance.

Le bois de Tilleul eft de peu de valeur, étant léger, peu propre au chau-

chaufage, blanc & mou: on en fait à cauſe de ſa blancheur des planches non peintes, ſur leſquelles les Femmes plient le linge, ou bien de petits tiroirs pour l'y mettre: il ſert auſſi à cauſe de ſa tendreur aux Cordonniers & aux Sculpteurs.

L'*Orme*, l'*Ypréau*, & ce que nous nommons *Herſleer*, ſont trois eſpèces du même genre, venant toutes les trois de ſemence d'Orme, laquelle produit plus d'Ypréaux que d'Ormes; c'eſt-pourquoi on multiplie ces trois eſpèces comme les Tilleuls, chacune ſéparément par des provins couchés en terre, avec cette ſeule différence qu'on ne les attache point; mais après les avoir ſéparés & tranſplantés, & lorſqu'ils ont fait une pouſſe d'un an, on les coupe au niveau de terre, afin qu'ils puiſſent croître avec vigueur & avec une ſeule tige.

De ces trois eſpèces l'*Orme* eſt le plus grand & groſſit le plutôt, mais le bois en eſt moins compacte, les feuilles plus grandes, plus rondes, moins pointues, & d'un verd plus brunâtre: il y en a auſſi une eſpèce appellée *Orme brun*, dont l'écorce eſt plus claire & les feuilles plus brunes, & lanugineuſes en deſſous, comme auſſi les tendres rejettons: cette eſpèce groſſit encore incomparablement plus que l'Orme commun: il y en a outre cela encore deux eſpèces; l'une a la feuille & l'écorce plus brune, & l'autre moins: il eſt fort remarquable que les Sauvageons de Souche d'Orme ſont des Ypréaux.

L'*Ypréau*. Il y en a qui l'appellent Orme rouge, parce que ſon bois eſt plus rouſſâtre: il ne devient jamais ſi grand, & ne croît pas non plus ſitôt que l'Orme: ſes feuilles ſont plus petites, d'un verd plus clair, plus étroites & plus pointues que celles d'Orme. Le bois en eſt plus dur, plus compacte, & de plus de valeur.

Le *Hersleer* eſt un Ypréau qui groſſit & grandit fort lentement; d'où il arrive que ces arbres ſont ſouvent étouffés: du reſte ſon bois, quand il a bien réuſſi, eſt encore plus dur, plus compacte & de plus de valeur que l'autre.

Les Ormes réſiſtent le mieux au vent, & pour cela on les plante ſouvent autour des vergers pour les couvrir, & on en fait auſſi d'autres très beaux plantages: ils ſont bien plus précieux que les Peupliers & les Saules, leſquels toutefois, étant fort plians & ſouples, ont de meilleurs briſe-vents; ce qui fait auſſi qu'on en plante beaucoup dans les allées extérieures.

Les Ypréaux ſont les meilleurs pour faire de hautes Haies tondues, leſquelles on tond de bas en en-haut; mais je ne trouve pas qu'on puiſſe plan-

planter avec le même avantage que l'Orme, qui groſſit avec plus de vigueur, la troiſième eſpèce, quoique pluſieurs la préfèrent, ſous prétexte que le bois en eſt plus précieux : outre que cet Orme fait des Haies moins touſues, qui forment tout autour des excroiſſances ligneuſes ſemblables à du Liège, très deſagréables à la vue, deſorte que je n'en planterois jamais.

Aucun de ces arbres ne croît avec une ſeule tige, mais avec des branches à couronne qui montent droit. Voyez *dans le I Chap. du II Liv.* ce qu'il faut obſerver, quand on plante les Ormes, ou quand on en couche des provins en terre.

L'Orme, & encore plus l'Ypreau, comme étant plus compacte, eſt un bois admirable de charpente; car on en fait des pivots de moulins, des affuts pour les plus gros Canons, & beaucoup de pièces de charonnage. C'eſt auſſi un excellent bois de chauſage, il produit beaucoup de chaleur : on peut même, quand il eſt brulé, en conſerver des charbons allumés comme on le fait à l'égard des Tourbes.

Le *Chateigner Sauvage*, que nous connoiſſons en Latin ſous le nom de *Caſtanea Equina*, devient un arbre grand, gros, avec une couronne fort étendue & ombragée, qui a tous les ans de très belles fleurs en forme de bouquets, lesquelles produiſent dans l'Autonne des Chateignes amères, rondes & groſſes. Cet arbre a autant de racines qu'aucun autre qui me ſoit connu, mais peu profondes: & comme il aime aſſez l'humidité, il croît à ſouhait dans nos fonds médiocrement élevés: les feuilles viennent à de longues queues, ordinairement à ſept petits rameaux ſur une queue.

Le bois en eſt de peu de valeur, étant ſpongieux & mou : il n'eſt bon ni pour la charpente ni pour le chauſage.

Le *Bouis* groſſier & fin à bords dorés & argentés. Voyez ce qui en a été dit dans le *I Chap. de ce Livre.*

Le *Plane* a de grandes feuilles rondes, qui ſont un peu pointues ſur le devant, d'un verd clair, & minces: l'écorce eſt blanchâtre, & à meſure qu'elle croît, elle ſe dépouille de certaines envelopes. Le bois eſt fort caſſant, deſorte que le vent rompt aiſément ſes branches; il eſt auſſi de très peu de valeur.

Le *Platane* devient un très grand arbre, & d'une groſſeur ſi extraordinaire, qu'on aſſure qu'il eſt arrivé ſouvent que douze perſonnes ont pris leur repas ſur une table faite du tronc ſans l'écorce: ſes feuilles ſont d'une grandeur extraordinaire, encore plus anguleuſes & plus pointues

que les feuilles de Vigne; reſſemblant davantage ſur le devant aux feuilles du Chateigner ſauvage; mais ſes feuilles pointues ne ſont pas ſéparées les unes des autres. Le bois eſt caſſant, & ne réſiſte pas à un vent un peu fort.

Le *Fréne Sauvage* eſt auſſi appellé *Fréne de Montagne* par oppoſition à nos Frênes ordinaires, qui aiment les endroits bas & humides, & qu'on appelle à cauſe de cela *Frénes de Campagne.* Comme les prémiers n'aiment point à être plantés dans des endroits auſſi bas & auſſi humides, ils ne deviennent jamais auſſi grands chez nous, que ſur les Montagnes.

L'eſpèce de *Plane*, nommé *Schotſe Linden*, *Beoghout*, *Eſchdoorn*, *Luyt-hout*, a les feuilles anguleuſes, elles reſſemblent fort à celles de Vigne, mais elles ſont d'un verd plus obſcur, & plus minces. Ces arbres deviennent fort grands, & ont des branches à couronne fort droites, ce qui fait que leurs couronnes ne ſont pas ſi étendues ni ſi ombragées que celles des Tilleuls: le bois eſt caſſant, deſorte qu'un vent un peu fort le rompt facilement: il eſt auſſi de peu de valeur, & uniquement bon à faire des inſtrumens de muſique. Je ne le crois nullement propre à ſervir d'ornement, ni à apporter du profit.

Le *Petit Chêne*, que nous nommons *Spaanſe Aker* ou *Haag-Eyk*, ſe multiplie chez nous par des provins couchés en terre; il ne devient pas fort grand: c'eſt pour cela qu'on ne s'en ſert que pour faire de belles Haies tondues, baſſes, leſquelles étant tondues uniment peuvent monter juſqu'à la hauteur de dix ou douze pieds. La feuille eſt d'un verd obſcur, différant peu de celle de l'Epine blanche, mais elle eſt un peu plus grande & plus anguleuſe.

Le *Lierre.* Il y en a de beaucoup d'eſpèces, parmi leſquelles le Lierre commun toujours vert eſt le meilleur, & mérite ſeul de trouver ici ſa place. Il ne ſauroit croître en enhaut ſans quelque appui, auquel il s'attache par de petits rejettons en guiſe de racines: il croît dans des endroits & des Païs humides; il prend beaucoup mieux de vigoureux rejettons, comme de bouture, que de branches qui ont racine; parce que ces racines ſont minces, à pores reſſerrés & grêles; au-lieu que les rejettons de tige vigoureux ſont gros, plus gonflés, ayant des pores plus larges, plus propres par conſéquent à recevoir les ſucs néceſſaires. On met ces rejettons en terre depuis le mois de Mars juſques à celui de Juillet, ayant bien ſoin qu'il ſe trouve aux deux côtés, à un demi-pied de diſtance, un petit bouton d'une ſeule feuille, le reſte devant être mis

ſous

ſous terre, après avoir été paſſablement humecté pour prendre à la profondeur de deux pouces; & afin que les murailles contre leſquelles le Lierre s'attache le mieux, en ſoient entierement couvertes, il ne faut pas qu'il ſoit planté trop près, & il faut avoir ſoin de l'attacher ferme au bas de la muraille, afin qu'il monte uniment ſans s'écarter ailleurs.

Il faut, quand on retranche les rameaux ſurnuméraires ou mal venus, toujours les couper de bas en haut, & jamais de haut en bas, ou bien les arracher; car il en naitroit des inconvéniens ſans remède, & le rameau arraché en détacheroit pluſieurs autres de la muraille, ce qui n'arrivera jamais quand on le tire en en-haut.

Il eſt contre toute expérience que le Lierre gâte les murailles bien maſſonnées & bien jointes; elles deviennent au contraire meilleures par-là; en ce que la pluie, le vent & le froid ne ſauroient à beaucoup près ſi bien pénétrer; mais il eſt funeſte à de vieilles murailles dont la chaux eſt uſée, & qui ont de larges jointures, parce qu'il pénètre dans cette terre mêlée de chaux & de ſable qui eſt entre les jointures, où il s'attache & ſe gonfle.

Le tort que fait le gros Lierre eſt qu'en Hiver & en Eté ce ſont des nids à Rats: mais il eſt d'un excellent uſage contre le dos des Fourneaux & des Orangeries, parce que le Lierre bien cultivé eſt d'une défenſe plus grande contre le froid, qu'une Muraille épaiſſe d'une demi-brique.

Le *Pin Sauvage*. Il y en a de différentes eſpèces, parmi leſquelles ſe trouve le Pin dont on fait les planches (*Greenen-hout*). Les Pins ont tout autour de leurs branches des feuilles plus rondes, plus oblongues, plus grandes, & plus en manière de queue que les Sapins: on les fait prendre de ſemence, & ils ne doivent pas être tranſplantés.

Le Pin Sauvage eſt un arbre de Montagne. Quand il croît dans un fond pierreux, il eſt plus dur, plus compacte & plus durable; c'eſt-pourquoi le meilleur bois de Sapin vient de Norvège: mais comme les petites Rivières qui ſont dans ce Païs-là, vont en ſerpentant, les groſſes poutres ne peuvent conſerver que quinze ou ſeize pieds de longueur.

Après ces Poutres, dont le bois a les plus fins nerfs, & eſt le plus compacte & le meilleur, ſuit le Sapin de la Norvège Danoiſe, & qui eſt le plus durable & le meilleur. Après celui-là le Sapin de la Norvège Suédoiſe, qui eſt plus long, mais il a les nerfs moins fins, & eſt moins compacte & moins durable.

Le Sapin de Hanebourg eſt fort réſineux, fort gonflé & fort ſujet à ſe corrompre, ſur-tout près des endroits humides; deſorte que les poutres qu'on en fait, placées dans des murailles humides, ſe pourriſſent en fort peu de tems.

Le Sapin de Berlin eſt de tous le moins compacte & le plus ſujet à ſe corrompre. Le meilleur, le plus compacte, celui qui a les plus fins nerfs, vient des Pins ſauvages qu'on charge à Nerva.

Les *Saules*. Il y en a différentes eſpèces très aiſées à diſtinguer, ſurtout quand ce ſont ou de fort grands ou de fort petits Saules, les derniers étant dans la claſſe des Arbriſſeaux.

On diſtingue auſſi les grands Saules en pluſieurs eſpèces: les uns ont l'écorce blanche & rouſſâtre; les autres l'ont blanche: ceux-ci ſont les plus grands, & réſiſtent auſſi beaucoup mieux aux vents impétueux que les autres. Ils aiment d'être plantés dans un fond bas, humide, marécageux; auſſi ne croiſſent-ils nulle part mieux que dans notre Païs aquatique, où on les fait prendre de bouture. Le bois en eſt fort ſouple, pliant; & comme il n'y a point d'arbres qui parviennent en ſi peu de tems à une auſſi grande hauteur & groſſeur que les Saules, ils ſont auſſi les meilleurs pour couvrir d'autres plantes plus tendres, d'autant plus qu'ils pouſſent quantité de branches à couronne, & qu'ils ont ſous terre beaucoup de racines chevelues & autres, ce qui fait que le vent ne les renverſe pas auſſi facilement que les Trembles. C'eſt auſſi pour cela qu'on plante ſouvent au côté extérieur des Allées, une rangée de ces grands Saules à écorce blanche, pour ſervir de défenſe contre les vents les plus impétueux, quand on fait de beaux plantages: on en met auſſi communément au milieu des Allées, une rangée pour des Haies tondues, à trois pieds de diſtance, pour ſervir de prémière défenſe, ce qui eſt ſurtout néceſſaire dans des fonds légers, ſablonneux, ſujets à ſe convertir en pouſſière, pour empêcher la diſſipation du ſable.

Les petits Saules donnent l'Oſier à écorce blanche, jaune, rouge & verte: celui qui a l'écorce blanche eſt le meilleur, le plus long, ſans rejettons latéraux, très ſouple, & très pliant, ſans être ſujet à ſe rompre: il eſt très bon pour lier des fagots & pour attacher de groſſes branches; mais il ne vaut rien du tout pour de petites branches tendres, ſur-tout pour celles de Pêcher ou d'Abricotier, parce qu'il entame, fait gommer & mourir les branches; il meurt lui-même au bout de l'an. Après l'Oſier blanc, le plus long, le plus fort & le plus gros, c'eſt le jaune. Le rouge ou bien l'orange a pluſieurs petits rejettons latéraux, qui meurent tous les ans; c'eſt-pourquoi il eſt le meilleur pour attacher de tendres & de petites branches déliées.

Quoique le bois de Saules ſoit de très peu de valeur, on ne laiſſe pas que de les planter à bon profit dans des fonds bas, parce qu'ils croiſſent

ſent vite, & qu'ils ſont d'un fort grand uſage à cauſe de leur ſoupleſſe; ſervant beaucoup aux Charrons, & à ceux qui conſtruiſent des Moulins, &c. Ce bois eſt bon encore pour faire des cercles, pour ramer des poids, faire des paniers, &c.; mais il ne vaut rien pour bruler, car il donne peu de chaleur & beaucoup de cendres qui voltigent par-tout.



CHAPITRE III.

Des Arbriſſeaux qui fleuriſſent.

LEs fleurs des Arbriſſeaux qui fleuriſſent, viennent à de tendres rejettons, deſorte que quand on les tond court & uniment ils n'en produiſent que peu ou point; c'eſt-pourquoi on ne les place pas dans les Jardins à fleurs, mais dans de beaux plantages, où ils conviennent beaucoup mieux. Je traiterai de quelques-uns de cette eſpèce, qui réſiſtent au froid de nos hivers.

La Guimauve eſt un Arbriſſeau qui prend de ſemence & de bouture: il pouſſe, quand on le cultive bien, de fort jolies petites branches étendues en rond, à la hauteur de trois ou quatre pieds: l'écorce eſt de couleur de cendre: les feuilles ſont dentelées, & finiſſent en pointe un peu large. Les fleurs ſont blanches, ayant au centre une belle tache rouge ronde: il y en a auſſi qui ont des fleurs d'une ſeule couleur violette. La Guimauve commence à bourgeonner en même tems que les arbres les plus tardifs, & ſes fleurs paroiſſent comme des cloches au commencement du mois d'Aout, elles ſont ſuivies auſſitôt qu'elles tombent par d'autres, & cela conſécutivement juſqu'en Octobre.

La *Coluthée* ou le *Bagnaudier* eſt un Arbriſſeau, qu'on fait prendre de ſemence, ou bien de tendres Sauvageons de Souche: il pouſſe des rameaux plus longs que la Guimauve; deſorte qu'on n'en ſauroit faire un auſſi joli petit arbre; il vient des fleurs jaunes à ſes tendres petites branches.

Le *Chèvre-feuille*, appellé en Autriche *Roſe de Jérico*, eſt un Arbriſſeau qui s'attache en rampant. Il y en a de diverſes eſpèces, ſavoir à fleurs jaunes, rouges, bigarrées: les rouges ne réſiſtent point au froid de nos hivers: ceux qui ſont d'un rouge plus clair, & dont les feuilles ſont preſque blanches & rouges, de même que les bigarrés, ont les fleurs les plus

belles, les plus durables & les plus agréables tant à la vue qu'à l'odorat. On les fait prendre de leurs jeunes branches qui ne fleurissent point, en les mettant en terre.

Le *Millepertuis* n'étoit pas connu des Anciens, & n'a été connu dans ce Païs que depuis peu d'années qu'on l'a aporté des Iles Canaries. Il croît ordinairement à la hauteur de trois pieds, ayant un petit tronc d'un bois fort dur, & de petites branches garnies de petites feuilles, qui donnent continuellement de fort jolies fleurs à cinq feuilles chacune: celles-ci ne tiennent pas à une queue, mais elles sont contigues aux branches, desorte qu'il faut les couper avec la branche même. On peut par la tonsure donner à cet Arbrisseau une très belle figure: il prend de Sauvageons de Souche; il resiste à un froid modéré, mais non pas à une forte gelée.

Le *Jasmin*. Il y en a de différentes espèces; mais les suivantes résistent à notre air froid à découvert. Le *Petit bleu*, ou le *Jasmin de Perse*, est un petit Arbrisseau, qui par conséquent borne peu la vue dans un Jardin à fleurs: sa fleur tire sur le violet, mais le bouquet est plus petit que celui du Syringa: les feuilles sont petites, pointues sur le devant: il prend de Sauvageons de Souche. Le *Jasmin blanc sauvage* a les fleurs & les feuilles à peu près semblables à celles du Jasmin de Catalogne: il ne résiste point à un froid fort rude; car il arrive souvent alors que ses feuilles & ses racines meurent: mais quand le froid est modéré, & qu'il est planté dans une exposition au Midi ou au Sud-est, il reste quelquefois en vie pendant plusieurs années, même sans être couvert; & il résiste à un froid assez rude, quand on le couvre avec une natte de roseau ou autre, & qu'on a bien soin de ses racines, quoiqu'il quitte ses feuilles tous les ans: il prend de Bouture, mais plus encore de Sauvageons de Souche: on grefe en approche sur ces petits Sauvageons, le *Jasmin blanc de Catalogne*. Cet Arbrisseau est en Angleterre, de même que l'*Alaterne* & le *Phyllirea* ou *Filaria*, la couverture ordinaire des murailles, comme chez nous le *Lierre*. Le *Heuning-bloem*, nommé mal à propos *Jasmin blanc Sauvage*, & cependant connu chez nous sous ce nom, est appellé par plusieurs *Syringa blanc*, ou *Syringa d'Italie*, & en Hollandois *Fluiten-boom*: son bois est à jointures, & plein de tuyaux, de couleur roussâtre, & rempli par dedans d'une moelle blanche, spongieuse, molle: les feuilles sont dentelées, de couleur roussâtre, d'un verd pâle, & point unies: les fleurs viennent à des sommités tendres, & ont quatre ou cinq feuilles rondes, larges & pointues.

L'Arbrisseau nommé en Hollandois *Dubbelde Bloem-kers*, est petit, &

& a une fleur d'une odeur fort agréable, en guiſe d'une petite roſe.

Le *Vogel-kers* a une grande fleur en guiſe de bouquet, preſque comme celle du *Chateigner ſauvage*; il prend de Sauvageons de Souche.

Le *Laurier-Ceriſe à feuilles vertes luiſantes* eſt connu en Latin ſous le nom de *Laurus-Ceraſus.* Il y en a de deux ſortes, qu'on diſtingue en *grand* & *petit Laurier*; il a une feuille luiſante fort belle; mais il fleurit rarement chez nous, à moins que l'été ne ſoit extrêmement chaud; les fleurs ſont blanches: il réſiſte au froid de nos hivers: il prend de Sauvageons de Souche.

Le *Troeſne*, en Latin *Liguſtrum*, a une fleur blanche en guiſe de bouquet, ſemblable à celle du *Syringa blanc*; deſorte qu'on pourroit le prende pour une eſpèce blanche plus petite; comme on pourroit prendre le *Jasmin de Perſe* pour l'eſpèce du petit bleu. Il réſiſte à un froid fort rude: il prend de Sauvageons de Souche. Le bois a des rameaux fort minces & des feuilles étroites & pointues; deſorte qu'il eſt fort propre pour faire des Haies tondues baſſes; auſſi l'emploie-t-on beaucoup à cela; mais alors il ne faut pas s'attendre à le voir beaucoup fleurir.

L'Arbriſſeau que nous nommons *Naenties-Amandel*, croît environ à la hauteur de quatre pieds. Il y en a deux eſpèces, l'une ayant des fleurs ſimples & l'autre des doubles, les unes & les autres fort belles, d'un rouge clair. Il prend de Sauvageons de Souche & de Marcottes; mais il ne croît pas dans des terres de tuf ou de bitume.

Le *Poivrier.* Il y en a deux eſpèces: l'une dont les fleurs ſont de couleur de chair, qui viennent au commencement du Printems, joignant le bois, avant les feuilles: l'autre dont les fleurs ne ſont pas ſi belles, elles ſont vertes & recoquillées: on ne peut guère les faire croître l'une & l'autre à plus de deux pieds de hauteur, ſavoir en plein vent & avec une petite couronne; ils prennent de Sauvageons de Souche.

Les *Roſiers* ſont des Arbriſſeaux ligneux, leſquels croiſſent ſelon leurs eſpèces, à plus ou moins de hauteur, en plein vent. Je mets auſſi dans la même claſſe l'*Eglantier*, dont les rameaux ſont plus fins & font de plus beaux petits arbres à couronne: les feuilles ont une odeur plus agréable, les fleurs ont moins de feuilles, mais le bois en eſt garni d'épines plus groſſes, plus courtes & plus crochues. En général les Roſiers ont des rameaux plus longs & plus étendus que les Eglantiers; deſorte que ces derniers ne ſont pas ſi propres pour en faire de petits arbres pommés. Il y en a pluſieurs eſpèces différentes, comme des roſes brunes, rouges, jaunes, blanches, doubles & ſimples; il en eſt de même des Eglantiers. Ils prennent tous de Sauvageons de Souche & de Marcottes,

cottes, comme auſſi de petits morceaux de leurs racines, qu'on met en terre à la profondeur de deux pouces.

Les Roſes les plus communes ſont celles qu'on appelle chez nous *Roſes de Provins*, dont il y en a beaucoup de rouges, de jaunes & de blanches: on diſtingue les rouges en grandes & petites doubles: nous donnons à ces dernières le nom de *Juffer-roosje.* La plus grande *Roſe de Provins*, eſt la meilleure pour être miſe dans des pots, car elle y devient plus mignone; c'eſt pour cela que la petite, ou *Juffer-roosje*, ne donne pas des fleurs comme il faut quand elle eſt dans des caiſſes.

La double jaune a rarement dans ce Païs des fleurs en plein air comme il faut, elle ne réſiſte pas non plus à un froid un peu rigoureux. Elle n'aime point à être mouillée par deſſus, car alors les boutons périſſent: il ne faut pas auſſi la rogner beaucoup par le haut, & on ne doit la tailler que peu.

Celle que nous nommons *Maend-roos* eſt miſe par quelques-uns dans la claſſe des Roſes de Provins, mais elle eſt beaucoup plus ſimple, & ſa fleur dure très peu.

La *Roſe lanugineuſe* eſt deſagréable à la vue, parce que ſa feuille lanugineuſe reſſemble beaucoup aux poux verds.

La *Roſe muſquée*: la double ne réſiſte point au froid de nos hivers.

L'*Eglantier ſimple*: ſes boutons ſont fort gros, rouges, excellens en confitures & en ragout.

La *Roſe-Canelle* eſt petite & a de petites feuilles, mais en grande quantité: ce Roſier eſt de la grandeur de l'Eglantier.

Il y a des Roſes qu'on nomme *Roſes de Camelot*, de *Terre*, *de Morleon*, brunes & pâles.

Le *Roſier de Gueldre* ne peut pas être mis au nombre des Roſes, le bois ayant une écorce griſâtre ſans épines, faiſant un joli petit arbre pommé, qui a de petites branches, & qui vient à la hauteur de quatre ou cinq pieds: les feuilles ſont fort rondes & fort dentelées; la fleur reſſemble à celle du Sureau, & forme comme une boule ramaſſée; deſorte que cet Arbriſſeau ne reſſemble point au Roſier, ni du côté du bois, ni de la feuille, ni de la fleur.

Le *Syringa.* Il y en a des bleus & des blancs. Il croît en Arbriſſeau, avec des rameaux fort minces, qui s'étendent loin, à une grande diſtance les uns des autres. Il parvient quelquefois à la hauteur de plus de douze pieds: ſes feuilles ſont paſſablement grandes & larges, étroites en haut, & finiſſant en pointe: les fleurs viennent par bouquets à des queues, avec un pédicule par deſſous: il prend de Marcottes.

Fin de la Prémière Partie.

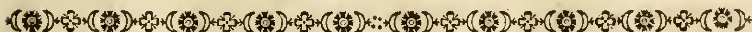
LES

LES AGREMENS DE LA CAMPAGNE,

OU

REMARQUES PARTICULIERES

*Sur la manière de cultiver & de prématurer les Plantes. Avec une description exacte de la manière de cultiver aes herbes potagères & des Légumes. De même que pour avoir infailliblement & en abondance tous les ans des fruits d'*ANANAS *& autres, comme* CITRONS, LIMONS, ORANGES, *des* RAISINS, *par le moyen de Serres artificiellement réchaufées : avec un avis sur la fabrique des Thermomètres nécessaires pour cela.*



SECONDE PARTIE.

Avertissement touchant la manière de cultiver les Plantes hors des Saisons ordinaires, & touchant quelques Plantes étrangères, de même que touchant les herbes du Parterre, & les Arbrisseaux du Potager.



IL en est des Plantes tout comme du corps humain, lequel selon qu'il y est accoutumé, peut résister à plus ou moins de froid, ce qui fait aussi qu'on trouve au Midi de la Ligne, dans le même point que chez nous au Nord, des gens, qui vont tout nuds, & qui ne sont pas si sensibles au froid. Il y a aussi plusieurs Plantes, qui étant fort tendres dans ce

ce Païs, sont sujettes à mourir par le moindre froid, qu'on peut cependant accoutumer insensiblement de plus en plus à ce Climat; ce que prouvent bien évidemment, les Citronniers, les Limoniers, les Orangers, venus des Climats plus chauds, où il ne gele jamais; puisque dans plusieurs endroits, en pleine terre, dans un air libre & découvert, ils croissent vigoureusement sans aucun empêchement, & y produisent des fruits; & même dans des endroits où l'hiver convertit l'eau en glace. Il vaut infiniment mieux dans ce Païs ne pas trop couvrir les plantes venues des Climats plus chauds; mais les accoutumer plutôt à un plus grand froid; quoiqu'il me paroisse impraticable de les faire tellement changer de nature, qu'elles puissent résister à la gelée rigoureuse & aux vents de bize qu'il fait dans ce Païs; desorte qu'il faut tâcher par des moyens artificiels, servans à les aider dans leur pousse & à meurir leurs fruits, non seulement d'avancer les Saisons, de les défendre contre la gelée & les vents de bize, mais aussi d'augmenter tellement la chaleur, qu'elle soit dans chaque saison au même point, que ces plantes sont accoutumées d'avoir dans leur propre Climat pour y pouvoir croître, & faire meurir leurs fruits.

Il est bon de savoir, avant que de passer à ce Traité, que je distingue le plus ou moins de chaud de l'ardeur même; comme aussi le plus ou moins de froid, de la gelée. J'appelle *ardeur* lorsque les parties ignées sont tellement abondantes & vives, que les corps qui en sont affectés se brulent; *chaleur*, quand ces parties ignées ne sont pas en si grande quantité ni assez ardentes pour faire bruler, mais suffisamment cependant pour séparer davantage les vapeurs, & pour les entretenir dans un tel mêlange, que la pousse & la maturité des fruits se fassent par le moyen de ces parties mêlées. J'appelle *froid*, quand les parties ignées sont en si petite quantité ou sont si peu ardentes, que les vapeurs dont elles se trouvent mêlées, sont plus étroitement jointes ensemble, ce qui rend le froid plus ou moins grand, & approchant de celui qui produit la glace. Je nomme *gelée*, quand ces parties ignées sont encore en moindre quantité, & moins ardentes, de manière que les vapeurs rassemblées en eau, se condensent ou deviennent glace.

C'est de plus une chose remarquable, & la règle selon laquelle les Saisons & tout ce qui regarde l'art de les avancer doit être fait, savoir que les rayons solaires causent la plus grande chaleur, par réflexion: comme aussi lorsqu'on les tient rassemblés pêle-mêle. Ainsi l'on voit que de grands miroirs bien polis, & des miroirs de bois dorés concaves, bru-

brulent terriblement, ſans qu'ils s'échaufent eux-mêmes le moins du monde, ou qu'ils en ſoient endommagés; que l'air reſte ſouvent chargé de glace, & les Montagnes couvertes de neige pendant l'Eté, quoique les rayons ſolaires cauſent dans ce même Païs une chaleur exceſſive; que l'air à la hauteur de 75 degrés juſques dans les 80, quoique le Soleil y luiſe continuellement pendant l'Eté, n'eſt pas cependant ſi chaud chez nous à cinq degrés près, que dans le Printems & l'Autonne: au-lieu que dans les endroits où le Soleil n'éclaire la Terre, que douze-heures les vingt-quatre, & où à midi il eſt perpendiculaire, il y fait ſouvent une chaleur exceſſive, parce que les rayons ſolaires qui réfléchiſſent vers le haut, ſont repouſſés chaque fois par ceux qui tendent vers le bas, & y reſtent confondus.

Comme dans ce Païs pendant l'hiver & au commencement du Printems, le Soleil eſt fort bas, qu'il ne décrit qu'un très petit cercle, & n'éclaire la Terre que par des rayons obliques; ces rayons par cela même ne peuvent y produire auſſi que très peu d'effet, ce qui fait ſouvent que les vapeurs & les exhalaiſons reſtent raſſemblées & comme ſuſpendues autour de nous, & cauſent un air fort bas chargé de nuages, de brouillard ou de glace: encore moins eſt-il poſſible que ces rayons obliques mettent tellement en mouvement les ſucs de la terre, qu'ils les faſſent ſervir à l'agrandiſſement des plantes; pas même quand le Soleil luiroit alors beaucoup tous les jours, parce qu'on eſt fort ſujet à tout moment, à des vents fort rudes de Nord-eſt, d'Eſt ou de Sud-eſt, qui condenſent encore davantage ces vapeurs & ces exhalaiſons. C'eſt-pourquoi il faut tâcher avant tout de défendre les corps & les terres, qu'on veut rechaufer, de tout ce qui peut nuire à la force des rayons; il faut faire auſſi enſorte que ces corps & ces terres ſoient éclairés par ces rayons en angles droits.

On ne ſauroit mieux rompre les vents que par des arbres de haute futaie, qui ſoient fort garnis de branches, & uniment tondus, lesquels on peut planter au Nord, à l'Eſt & à l'Oueſt, ſans qu'ils y gênent le moins du monde les rayons ſolaires. Lorsque ces grands arbres, ou briſe-vents uniment tondus ſe plieront par la force des vents, ils laiſſeront auſſi couler les vents le long de leurs cimes, lesquels vents après cela tomberont ſeulement à une grande diſtance delà: il en eſt tout autrement aux environs des Bâtimens peu exhauſſés, murailles ou Cloiſons, car les vents dans ces endroits s'étant gliſſés par derrière juſqu'au haut, & tombant près delà de l'autre côté, y cauſeront des tourbillons

fort ruineux, ce que font pareillement par réfléxion les vents de devant. Ces brise-vents bien joints sont encore très bons pour conserver les rayons solaires, lesquels s'y mêleront & y resteront en grande quantité comme suspendus, ce qu'on ne sauroit se procurer par le moyen des murailles ou des cloisons, étant trop basses pour cela.

Outre ces brises-vents, consistant en de fort hautes Haies tondues au Nord-est & à l'Ouest, on plante aussi dans de plus petites partitions, des Haies tondues moins hautes, pour retenir encore d'autant mieux les rayons solaires dans ces moindres partitions: on aura par le moyen de ces sortes de brise-vents, une chaleur plus grande & plus féconde, sur-tout pendant l'Hiver ou au commencement du Printems, que là où le Soleil luit plus longtems sans être ainsi renfermé: mais il faut songer avant qu'on plante, & sur-tout quand on construit des Edifices, des murailles ou des Cloisons, que pendant l'Hiver & dans l'Autonne, leur ombre s'étende fort loin, & qu'ils interceptent par conséquent considérablement le Soleil, comme on peut le voir ci-après, où la déclinaison du Soleil, sa hauteur au-dessus de l'Horizon, & par conséquent son ombre est calculée à un pied de hauteur perpendiculairement; à la hauteur du Pole de 51, 52, $52\frac{1}{2}$, 53 & 54 degrés divisés par pouces, & ceux-ci chacun en cent parties.

Le 21 de Décembre la déclinaison du Soleil est de 23 degrés 30 minutes.
Le 21 de Janvier - - - - - 19 degr. 45 min.
Le 21 de Février - - - - - 10 degr. 26 min.

Hauteur du Pole.

Le 21 de Décembre à 12 heures, hauteur du Soleil.	51 degrés. 15 degr. 30	52. 14. 30.	$52.\frac{1}{2}$ 14.	53. & 13. 30.	54 degrés. 12. 30.
Ombre.	43. $\frac{26}{100}$	46. $\frac{40}{100}$	48. $\frac{13}{100}$	49. $\frac{99}{100}$	54. $\frac{33}{100}$
à 11 & à 1 heures, hauteur du Soleil.	14. 11. & 20 second.	13. 12. 10.	12. 43. 50.	12. 15.	11. 15.
Ombre.	47. $\frac{46}{100}$	51. $\frac{15}{100}$	53. $\frac{22}{100}$	55. $\frac{27}{100}$	60. 33.
à 10 & à 2 heures, hauteur du Soleil.	10. 12.	9. 18. 20.	8. 51. 30.	8. 24. 40.	7. 31. 30.
Ombre.	66. $\frac{74}{100}$	73. $\frac{24}{100}$	77.	81. $\frac{16}{100}$	90. $\frac{24}{100}$
Le 21 de Janvier à 12 heures, hauteur du Soleil.	19. 15.	18. 15.	17. 45.	17. 15.	16. 15.
Ombre.	34. $\frac{36}{100}$	36, $\frac{39}{100}$	37. $\frac{48}{100}$	38. $\frac{65}{100}$	41. [illegible]
à 11 & à 1 heures, hauteur du Soleil.	18. 20.	17. 1. 30.	16. 32.	16. 2. 20.	15. 4. 10.
Ombre.	36. $\frac{92}{100}$	39. $\frac{20}{100}$	40. $\frac{42}{100}$	41. $\frac{74}{100}$	44. $\frac{97}{100}$

à 10.

à 10 & à 2 heures, hauteur du Soleil.	14. 11. 10.	13. 15. 50.	12. 49. 40.	12. 22. 10.	11. 24. 30.
Ombre.	47. $\frac{47}{100}$	50. $\frac{90}{100}$	52. $\frac{70}{100}$	54. $\frac{72}{100}$	59. $\frac{47}{100}$
à 9 & à 3 heures, hauteur du Soleil.	7. 37. 30.	6. 52. 10.	6. 29. 50.	6. 7. 10.	5. 23.
Ombre.	89. $\frac{63}{100}$	99. $\frac{61}{100}$	105. $\frac{37}{100}$	111. $\frac{91}{100}$	127. $\frac{34}{10}$
Le 21 de Février à midi, hauteur du Soleil.	28. 34.	27. 34.	27. 4.	26. 34.	25. 34.
Ombre.	22. $\frac{4}{100}$	22. $\frac{99}{100}$	23. $\frac{48}{100}$	23. $\frac{95}{100}$	25. $\frac{8}{100}$
à 11 & à 1 heures, hauteur du Soleil.	27. 28.	26. 28. 20.	25. 58. 40.	25. 29. 10.	24. 30. 10.
Ombre.	23. $\frac{8}{100}$	24. $\frac{9}{100}$	24. $\frac{61}{100}$	25. $\frac{17}{100}$	26. $\frac{33}{100}$
à 10 & à 2 heures, hauteur du Soleil.	24. 2. 40.	23. 6. 40.	22. 37. 50.	22. 22. 30.	21. 15. 40.
Ombre.	26. $\frac{89}{100}$	28. $\frac{11}{100}$	28. $\frac{78}{100}$	29. $\frac{12}{100}$	30. $\frac{85}{100}$
à 9 & à 3 heures, hauteur du Soleil.	18. 7. 40.	17. 18. 50.	16. 54. 40.	16. 30. 20.	15 42. 30.
Ombre.	36. $\frac{66}{100}$	38. $\frac{51}{100}$	39. $\frac{47}{100}$	40. $\frac{50}{100}$	42. $\frac{67}{100}$

Les Plantations, les Edifices, les Murailles, & les Cloiſons doivent être placées à une telle diſtance, qu'elles ne puiſſent donner de l'ombre aux corps qui ont beſoin d'être affectés par le Soleil : & comme on a démontré ci-devant que les rayons obliques, ſur-tout en Hiver, donnent peu ou point de chaleur, il faut tâcher, autant qu'il eſt poſſible, que ces rayons affectent les corps par des angles approchans des droits, ce qui eſt ſur-tout néceſſaire à l'égard des vitres, parce que ces rayons pénètrent alors beaucoup mieux au travers de leurs pores; au-lieu qu'autrement ils réfléchiſſent ſans produire aucun effet. Il faut, pour la même raiſon, que la terre ſoit placée en talus du côté du Soleil; & comme les corps noirs, ſpongieux, légers, laiſſent un plus libre paſſage aux rayons ſolaires, qu'aucun autre, il faut que la terre ſoit bien fumée, légère & noirâtre; mais il faut que les fonds qui ſont devant les Serres, les Caiſſes vitrées, les Murailles, les Cloiſons, ſoient bas, durs, unis, afin que les rayons ſolaires en réfléchiſſent delà vers les Serres, & qu'ils y augmentent la chaleur : il faut bien prendre garde auſſi qu'au devant des Orangeries, des Serres & des Caiſſes vitrées, un grand air fort ſpacieux rend pendant l'Hiver la gelée plus rude, & cela d'autant plus que dans cette Saiſon, il fait ſouvent pendant pluſieurs jours de ſuite un air chargé & ſombre ſans Soleil.

Quand on garnit des deux côtés les Orangeries, les Serres & les Caiſſes vitrées, de briſe-vents, leſquels renvoient les rayons ſolaires vers ces Orangeries, &c. ils n'augmentent pas ſeulement auprès des Orangeries,

ries, &c. la chaleur, mais ils rompent aussi continuellement le vent, ce qui est cause que les rayons solaires rassemblés se perdent d'autant moins. Il ne faut pas, au reste, que ces brise-vents des côtés, placés aux environs des Caisses pour prématurer les fruits pendant l'Hiver, soient à une trop grande distance les uns des autres, afin qu'ils empêchent d'autant mieux l'entrée aux vents: car de tels brise-vents placés près les uns des autres, & réfléchissant ainsi les rayons obliquement, ne rompent pas le Soleil, parce qu'ils sont fort bas & d'une petite étendue. On place aussi par la même raison des brise-vents par derrière, & l'on en place au dessus des Serres & des Caisses vitrées obliquement, d'où les rayons solaires réfléchissent vers le bas sur les vitres. Ces derniers ne doivent pas pencher trop en avant, afin qu'à la mi Février ou au mois de Mars, quand le Soleil s'élève plus haut, ils n'interceptent point de rayons; à moins qu'on ne fasse faire ces Cloisons de manière qu'on puisse les racourcir & les rendre plus hautes. Il faut que tous ces brise-vents soient faits d'un bois dur, compacte, peint en dedans en blanc, afin qu'il réfléchisse de ce côté-là d'autant mieux les rayons solaires; au-lieu que ce qui doit absorber la chaleur doit être peint en noir ou bien en brun foncé; car j'ai remarqué à des espaliers, que les rayons réfléchis d'une couleur blanche nuisoient souvent beaucoup aux fruits, sur-tout aux Raisins charnus.

Il n'est pas bon de couvrir les Cloisons de planches, parce que ce ne sont pas seulement des nids à Araignées, à Chenilles, à Perce-oreilles & autres insectes, mais aussi parce qu'elles détournent la rosée & l'eau de pluie, de manière que les plantes n'en sont pas si bien arrosées par devant, outre que ces planches arrêtent aussi les vents furieux du Midi, ou du Sud-ouest, qui vont par devant en montant, & les font ensuite descendre de nouveau, en froissant & rompant les tendres rejettons, & en les pliant à contre-sens; ce qui nuit infiniment davantage que des torrens de pluie ou des bourasques de grele, lesquels sont plus rares, & par cela même moins ruineux.

Celui qui voudra augmenter aux environs des arbres fruitiers, la chaleur de l'Eté par une certaine construction de Murailles ou de Cloisons, ne se trompera pas moins, que celui qui fait construire d'autres Orangéries, Serres, Caisses vitrées, autrement qu'en droite ligne: car celles qui sont en droite ligne sont les seules bonnes, & reçoivent en Eté une chaleur suffisante; les murailles creuses, celles à retranchemens, les zig-zacs & les Cloisons penchées en avant, peintes en blanc, brulent: car les Murailles sont ordinairement trop chaudes à cause de la réfléxion des rayons solaires;

res; desorte que j'ai trouvé infiniment meilleures les Cloisons étroitement jointes; mais il ne faut pas les garnir de lates, parce qu'autrement les vents qui y passent entre-deux chassent la chaleur du Soleil: & afin de prévenir encore d'autant mieux, le long des Cloisons, cet vents, on pose à la distance de 24 ou de 30 pieds un petit brise-vent, qui consiste uniquement dans une seule planche placée en longueur, clouée à la Cloison en angle droit. Les Murailles doivent être garnies de lates, parce que les petits cloux, dont on a besoin pour lier, n'y tiennent pas assez, & parce qu'en les arrachant on emporte une partie de la chaux, d'où il se forme des creux où se nichent les insectes: du reste, il ne faut y employer que des lates d'un demi-pouce d'épaisseur, sur lesquelles on cloue des lates tout-à-fait pareilles en longueur à la distance de cinq pouces, auxquelles on peut attacher pour lors comme il faut les branches des arbres, lesquelles soufriront aussi beaucoup moins alors par la réfléxion des rayons solaires.

Toutes ces précautions sont très nécessaires pour augmenter & pour conserver les rayons solaires, à l'égard des plantes qu'on conserve à l'abri de la gelée pendant l'Hiver, dans des endroits fermés, comme Orangeries, Serres artificiellement chaufées, ou autres Caisses vitrées: elles sont au contraire nuisibles à l'égard de celles, qui croissent en plein air, car cela fait rassembler de nouveau par la gelée de la nuit ou du matin, la sève que le Soleil avoit fait monter; & plus la gelée suit de près la chaleur du Soleil, plus aussi elle est nuisible: ainsi l'on voit de tendres plantes, qui peuvent résister à peine au froid qu'il fait chez nous pendant l'Hiver, mourir beaucoup plus souvent vers le Printems sur des couches fort exposées au Soleil au devant des Murailles ou des Cloisons, que celles qui pendant l'Hiver n'ont point du tout de Soleil, & dont la sève est ainsi montée: delà vient que les Cloisons au Sud-ouest, & les couches qui sont au devant d'elles, sont infiniment moins avantageuses, que celles qui sont au Sud-est, parce que les prémières étant beaucoup plus affectées par le Soleil, se ressentent d'abord de la gelée, & que cela continue jusqu'à ce qu'elles passent encore subitement du froid ou de la gelée à la plus grande chaleur, comme dans un endroit où le Soleil luit pendant douze heures; au-lieu que les Cloisons exposées au Sud-est & les couches qui sont au devant, ont le Soleil, lorsqu'il a le moins de force, & lorsqu'on a le plus de lieu de s'attendre à la gelée, qui au Printems, pénètre ordinairement plus que jamais; le Soleil les quittant de nouveau lorsqu'il a le plus de force, & que la chaleur du jour est ordinai-

nairement au plus haut point: par ce moyen les plantes qui ſont au devant & contre de telles Cloiſons s'accoutument inſenſiblement à un plus grand froid & à une plus rude gelée.

Il faut avoir des endroits artificiels pour conſerver pendant l'Hiver les tendres plantes, & plus encore pour les faire pouſſer: des endroits où l'on attire la chaleur du Soleil par le moyen de vitres, où on tâche de la conſerver non ſeulement par des couvertures, mais auſſi de l'augmenter par le moyen du feu. Les meilleurs endroits artificiels deſtinés à cet uſage ſont ceux qui peuvent chaufer en peu de tems l'air qui y eſt renfermé, & le conſerver longtems dans cet état; c'eſt pour cela qu'on les fera conſtruire de manière qu'ils aient par devant autant de vitres, & par dedans auſſi peu d'air qu'il eſt poſſible; de telle manière cependant que ces vitres puiſſent être comme il faut à couvert de la gelée; car il ne faut pas ſur-tout ignorer que la chaleur, que l'on conſerve par le ſoin qu'on prend de couvrir pendant la nuit, eſt beaucoup plus féconde & meilleure, que celle qu'on pourroit procurer par le moyen du feu.

Les Serres doivent, ſelon l'uſage qu'on en veut faire, avoir une longueur, hauteur & profondeur requiſes; étant une choſe remarquable que par le moyen du feu ſeulement, ſans le ſecours du Soleil, on peut faire croître auſſi peu, que l'on pourroit faire croître en Hiver, ſans l'aide du feu, des tendres plantes. Pour ſe ſervir avec ſuccès de ces endroits artificiels, il eſt de plus néceſſaire qu'on ſache juſqu'à quel degré de froid ou de chaleur les plantes doivent être affectées: il faut auſſi avoir une idée de la chaleur naturelle de l'air extérieur ſelon les Saiſons: il faut encore ſavoir comment il eſt dans les Orangeries, dans les Serres & dans les Caiſſes vitrées, ſans & avec feu; & ne pas ignorer l'effet de cette chaleur. Enfin on doit connoître les moyens de remédier à ce qui y manque, pour imiter auſſi naturellement qu'il eſt poſſible, ſelon les Saiſons, l'air du dehors.

Le froid ralentit le mouvement, & fait que les vapeurs ſe raſſemblant davantage, ſe condenſent plus auſſi, & ſe convertiſſent en glace lorſqu'elles ſe gelent. La Chaleur, au contraire, cauſe du mouvement, ce qui ſépare & diſſout les corps. De ces vérités infaillibles il ſuit, que les corps mous, fluides, ſont beaucoup plus attenués & diſperſés, que les corps plus durs, plus ſolides, plus ſecs: de plus, que lorsque de tels corps fluides & mous ſont agités ſous la terre, leurs vapeurs font contracter auſſi à l'air des parties plus molles & plus fluides: pareillement que ces corps atténués & diſperſés, ſe laiſſent pouſſer ſans beaucoup de réſiſtan-

ſiſtance, ou attirer dans les petits tuyaux des plantes, où ſe condenſant, pour peu qu'ils ſe raſſemblent, y cauſent une pouſſe fort vigoureuſe.

Il en eſt ainſi particulierement à l'égard de la chaleur dans les Serres vitrées, où les vapeurs de la terre, ou des Pots & des Caiſſes ſouvent arroſées, liquéfiées par l'introduction des rayons ſolaires & nullement deſſéchées, reſtent comme ſuſpendues autour des plantes, juſques à ce que le froid les raſſemblant davantage, les condenſe. Mais, comme dans les terres molles & humides, la pouſſe pendant les Etés pluvieux, eſt ordinairement un compoſé de corps mous ſubitement formés, il en eſt de même de la pouſſe de ceux, dont les arbres, les plantes, de même que leurs fruits, ſont grands, & ont des tuyaux larges, mous, gonflés, & pleins d'eau: au-lieu que la pouſſe n'eſt pas ſi forte, ni ſi ſubite, lorſque la chaleur met en mouvement des corps plus ſecs, plus ſolides; mais les arbres & les plantes ſont alors plus compactes, plus ſolides & ont des pores moins larges: les fruits en ſont auſſi alors meilleurs au gout, à cauſe que par ce moyen ils parviennent à une plus promte & une plus parfaite maturité; ce qui ne ſauroit jamais avoir lieu, tant que la chaleur promène autour des fruits de pareils corps mous & fluides; car pour la maturité des fruits il faut une chaleur qui agite des corps ſolides & plus petits: & de même qu'un pot qui bout ſans couverture, exhale à tout moment des vapeurs aqueuſes, il faut que les parties minces & aqueuſes que les fruits contiennent, en ſoient expulſées comme en bouillant, & s'exhalent enſuite par les ouvertures qui ſont au haut des Serres.

On ne trouvera pas ſeulement infaillible ce qui vient d'être dit à l'égard des fruits qui meuriſſent en plein air, & cela dans des années fort pluvieuſes où le Soleil luit fort peu; mais auſſi toujours, quand dans des endroits renfermés & vitrés, on veut faire meurir des Raiſins; ſur-tout quand les Serres ſont profondes & que la Vigne, de même que ſes branches, eſt loin des vitres; car les Raiſins y deviendront bien alors d'une groſſeur ordinaire, mais ils ne meuriront jamais parfaitement, quoiqu'il s'en faudra de peu; ce qui eſt cauſé par les exhalaiſons qui y voltigent continuellement, qui ſe fixent, étant comme condenſées autour des fruits, leſquels par ce moyen deviennent dans le commencement, avant que de meurir, coriaces, ſe moiſiſſent & ſe pouriſſent dans la ſuite. Pour prévenir cela, il faut à l'égard de tout ce qu'on cultive ſous des vitres, dans des Serres ou des Caiſſes vitrées, avoir ſoin de donner beaucoup d'air, & ſur-tout quand il s'agit de faire meurir des fruits qui ont la peau mince & la chair pleine d'eau: ceux-ci, de même que les Melons préco-

ces, doivent être airés continuellement, pour laiſſer exhaler les parties ignées, & cela par derrière, en y employant, pour les couvrir, plus ou moins de couvertures de poil, ſelon que la gelée eſt forte. Quand à l'aide du Soleil, ou par quelque autre moyen, les vapeurs ne ſont ni aſſez liquéfiées, ni ſéparées, la meilleure voie pour les pouſſer en dehors eſt alors le feu; mais quand ces corps mous (conſiſtant pour la plus grande partie en vapeurs & moins en exhalaiſons), ſe fixent deſſus & autour des plantes, ou bien qu'ils y voltigent, comme il arrive ſouvent en hiver, que le Soleil qui n'a alors que peu de force, ne ſauroit mettre aſſez en mouvement l'air intérieur au deſſus du fond, ou bien que l'air extérieur eſt tellement gelé, qu'il n'y a pas moyen, à moins d'un dommage bien réel, d'ouvrir ou de découvrir les Orangeries, les Serres, les Caiſſes vitrées, alors ces vapeurs font moiſir & pourrir les plantes: cela arrive preſque toujours lorſque par le moyen du fumier de Cheval on peut cultiver dans les Mois de Novembre, de Décembre, & de Janvier, des fruits précoces; & cela ſur-tout encore quand on ne les laiſſe par exhaler par derrière.

Il eſt encore très néceſſaire, que l'air renfermé dans les Orangeries, dans les Serres & les Caiſſes vitrées ſoit quelquefois rafraichi par un air de paſſage; tout comme le vent en plein air chaſſe les mauvaiſes exhalaiſons, qui nous environnent; deſorte qu'on ne laiſſera échaper aucune occaſion favorable, pour laiſſer entrer par un côté un air frais & pur, & laiſſer exhaler de l'autre, l'air chargé de parties corrompues & mauvaiſes; ce qui doit toujours être pratiqué, lorſqu'il ne fait pas trop froid, ou quand il ne gele pas: & afin que cet air extérieur en pénétrant, ne cauſe aucun dommage aux plantes renfermées, on chaufera un inſtant auparavant l'air intérieur, en lui procurant une chaleur un peu plus grande que celle qu'il doit avoir, pourvu cependant qu'elle ne ſoit pas nuiſible. Pour être aſſuré de cela, comme auſſi dans la ſuite, de la conſtitution de l'air intérieur, quant au froid & à la chaleur, on ſe ſert de Thermomètres, qui en décident infailliblement, & dont on ne peut abſolument ſe paſſer; je les décris amplement, de même que les expériences faites par leur moyen dans le *Chap. III.* ſuivant, & je donne pareillement dans le *Chap. IV.* ſuivant une deſcription de l'air, & de ſes effets ſur les plantes, comme auſſi de la chaleur, du froid, de la pluie, de la neige, de la grele, des frimats, de la roſée & des vents.

Un air ſpacieux & libre, pareil à celui dont les plantes jouiſſent naturellement lorſque le Soleil les éclaire dans leurs Saiſons fécondes, eſt celui qui leur fait faire la plus naturelle pouſſe, & qui ſert le plus naturelle-

ment aussi à nourir leurs fruits: desorte que l'endroit le plus convenable dans les Orangeries, dans les Serres, & dans les Caisses vitrées, est celui où les plantes peuvent jouir d'un air libre, tel qu'est celui qui se trouve le plus près des vitres; car on voit que c'est là qu'elles croissent avec le plus de vigueur & qu'elles produisent le plus de fruits; ce à quoi on ne doit jamais s'attendre de celles qui étant plus enfoncées, ne reçoivent point de Soleil, & cela sur-tout lorsqu'elles sont trop serrées; c'est pour cela qu'il ne faut pas seulement placer les plantes de manière que près des vitres elles puissent recevoir le Soleil, mais encore que leurs feuilles & leurs branches libres & dégagées, puissent tout autour être affectées d'un tel air échauffé par le Soleil; étant presque une erreur générale, par laquelle quantité de plantes se gâtent & périssent, & par laquelle aussi la prématuration des fruits réussit souvent très mal, qu'on fait trop d'usage & même un mauvais usage des Orangeries, des Serres, des Caisses vitrées; je dis trop, savoir quand on y gêne trop les plantes, quand on n'y laisse pas le moindre vuide, ce qui réellement est un abus pernicieux; car c'est la même chose, que si un nombre fort considérable d'hommes étoient obligés de demeurer ensemble près à près dans un lieu renfermé, sans aucun rafraichissement d'air: puisqu'il est certain que, si parmi une quantité de plantes fort serrées, il s'en trouve quelques-unes d'une mauvaise constitution, & dont par conséquent les exhalaisons soient plus corrompues, ces dernières infecteront leurs voisines & celles-là d'autres. On se trompe encore quand on place des plantes qui doivent être affectées diversement de l'air, de plus ou de moins de chaleur ou de froid, près les unes des autres, ou bien de telle manière quelles jouissent de la même chaleur & du même froid, comme cela est immanquable dans les Orangeries, dans les Serres, &c. où l'on a placé ensemble ces différentes sortes de plantes.

La règle fondamentale pour cultiver les plantes tendres & pour avancer les Saisons, est principalement d'imiter leur pousse naturelle, afin qu'autant qu'il est possible elles soient de tems en tems affectées de la manière qu'elles le sont naturellement en plein air: on trouve à cet égard que celles sur qui la pluie distille, ou celles qui sont trop serrées, ne deviennent jamais bonnes, & ne produisent pas de bons fruits; comme aussi que la Nature, rélativement à la pousse & à la maturité des fruits, produit selon la diversité des Saisons, sur une plante, un effet différent que sur une autre; ce qui fait qu'en tout tems dans le Printems, dans l'Eté, dans l'Autonne, & même dans l'Hiver, on a des fleurs & des fruits.

La Nature nous apprend encore, qu'il n'eſt pas poſſible de cultiver enſemble, dans un endroit renfermé, où il y a la même conſtitution d'air, des Ceriſes, des Pêches & des Raiſins; parce que les Pêches & les Ceriſes n'ont pas beſoin au tems qu'elles fleuriſſent d'une auſſi grande chaleur que les Raiſins. Les Ceriſes, outre cela, meuriſſent en moins de tems, & par la chaleur ordinaire de l'Eté; au-lieu que les Pêches, quoique plutôt fleuries, ont beſoin de beaucoup plus de tems pour croître & pour meurir, & ne ſont bonnes à manger qu'en Autonne. De plus les unes & les autres fleuriſſent avant que d'avoir des feuilles: on voit le contraire à l'égard de la Vigne, puiſque ſes fleurs ſe manifeſtent au milieu de l'Eté, lorſque la chaleur eſt à ſon plus haut degré, & deux mois par conſéquent après la pouſſe des Sarmens & après que le fruit s'eſt montré; d'où il ſuit évidemment qu'il n'eſt pas poſſible de cultiver enſemble des Ceriſes & des Pêches dans des Serres où il y a des Ceriſes & des Pêches.

Traitant dans le *Chap. V.* ſuivant, de la Terre & de ſon uſage, on dit auſſi que les arbres & autres plantes prennent une meilleure & une plus naturelle nourriture, étant plantés dans un vaſte terrain, que lorſqu'ils ſont plantés dans un terrain fort reſſerré, comme dans des pots ou dans des Caiſſes: ce qui doit ſur-tout être obſervé quand il s'agit de prématurer les fruits dans les Saiſons, les arbres devant être plantés derrière les vitres contre les murailles des Serres dans un terrain ſpacieux & libre, de telle manière que leurs racines puiſſent par devant chercher & tirer leur nourriture en long & en large dans la terre extérieure, & auſſi profondément; étant très remarquable, par raport à ces arbres plantés en plein air, que quand on rechauffe par le feu les extrémités de leurs racines & de leurs branches, on avance la Saiſon de cinq mois ou peu s'en faut, par cette chaleur intérieure, pourvu que devant ces Serres la ſuperficie de la terre, où les arbres & les Vignes ſont de fortes racines, ſoit couverte contre les fortes gèlées, d'un peu de paille détachée; alors la plus rude gelée ne fera pas le moindre tort à la racine des arbres, ni ne retardera en aucune manière leur pouſſe.

Je diſtingue les Serres, qui ſervent à prématurer les fruits, en chaudes & en froides; étant les unes & les autres fabriquées de telle manière, que par devant en terre ſous les vitres il n'y a aucune ſéparation de muraille ou de planche, afin de ne pas empêcher les arbres, qui y ſont renfermés, de pouſſer leurs racines dans la terre extérieure: les fenêtres vitrées ſont par-embas dans la rainure d'un ſoliveau, lequel repoſe ſur trois petits piliers pour l'empêcher de baiſſer, & contre ces pilliers on cloue une

une planche étroite de deux pouces d'épaiſſeur, laquelle deſcend juſqu'à la ſuperficie de la terre commune, enſorte que la terre qui eſt dans la Serre, ſoit égale & de niveau avec celle de dehors. Les fenêtres vitrées de ces deux ſortes de Serres, ſont par embas & par en-haut à peu près à une égale diſtance des arbres qui y ſont plantés, & cela afin que ces arbres puiſſent profiter autant qu'il eſt poſſible, de l'air & du Soleil. Voyez pour ce qui regarde une plus ample deſcription de ces Serres *le 1 Chap. ſuivant du 1 Livre*: & vers la fin du *Liv. III.* où l'on traite en particulier de la manière de cultiver les Vignes dans des Serres artificiellement échaufées.

On trouvera de plus exactement dans chaque *Chapitre du prémier Livre*, ſelon ſon ſujet, ce qu'on doit obſerver à l'égard de la manière de cultiver les Plantes d'un Climat plus chaud, comme auſſi de celle d'avancer les Saiſons.

Le *Second Livre* commence par un Traité concernant la manière de cultiver des herbes potagères, des légumes, ſous le nom de Potager, auquel appartiennent auſſi le Laurier, le Romarin, & le Thym, dont les feuilles ſont bonnes à aſſaiſonner les Sauces, de même que les racines du bois de Regliſſe & la Rhue.

Je diviſe en ſept claſſes les herbes du Potager.

De la *prémière eſpèce* ſont les fruits bons à manger qui croiſſent ſous terre: je les appelle herbes patagères, comme Oignons, Ciboules, Echalottes, Porreaux, Reponces, Navets (leſquels ſont dans nos Potagers extrêmement gras, fort amers & pleins de piqûres de vers, c'eſt pourquoi on les ſeme avec plus de ſuccès après la moiſſon dans des champs ſablonneux), Carottes de toutes les ſortes, comme jaunes, de couleur orange, blanches; des racines de Perſil, de Salliſix, de Scorſonnerres, de la Paſſerage, qui ſervent à aſſaiſonner les mêts.

De la *ſeconde eſpèce* ſont les Aſperges, les Choux de toutes les ſortes, comme Choux-fleurs, blancs, rouges, friſés, cabus, pommés; de plus du Celeri & du Fénouil.

De la *troiſième eſpèce* ſont les Fèves de Marais, dont les Anciens ne font aucune mention, les Haricots, les Pois tant à écoſſes que des autres de différentes ſortes: il y a plus d'eſpèces diverſes de ces prémiers que des ſeconds. Il y a des Pois dont on mange les coſſes, leſquelles ſont meilleures que les grains: il y en a parmi ceux-ci de plus précoces & de plus tardifs qui ſont ſucrés; des petits précoces, & d'autres plus tardifs, gros, larges, crochus, comme auſſi des bâtards: de ces derniers,

qui ſont moins larges, mais qui ſont remplis de quantité de gros grains: outre cela encore des Pois nains qui rampent près de terre. Parmi les Pois à écoſſes, dont les coſſes ſont plus dures, leſquels on ne mange point à cauſe de cela, il y en a de blancs, de couleur paſſée, de gris, des bleus, & des verds, & de chacune de ces eſpèces encore d'autres eſpèces, leſquelles ne ſe cultivent guère que par les Curieux dans les Potagers de leurs Maiſons de Campagne, & cela pour les manger verds & tendres; les pois verds ſéchés croiſſent pour l'ordinaire dans les champs, ſans être ramés, mais en rampant; les Pois ramés des Jardins potagers ſont infiniment meilleurs.

De la *quatrième eſpèce* ſont les plantes rampantes, comme les Fraiſes, les Melons de pluſieurs différentes ſortes, les Concombres & les Citrouilles, dont il y a moins de ſortes différentes: ces dernières au reſte ſont un mauvais mêts, difficile à aprêter, deſorte que de même que les Courges, elles ne méritent pas d'occuper une place dans un Potager.

De la *cinquième claſſe* ſont toutes les ſortes de Salade, comme Laitues pommées de pluſieurs eſpèces différentes, de la Doucette, de la Chicorée, des Epinars, de la Poirée, du Cerfeuil, du Pourpier, de l'Oſeille & du Perſil.

De la *ſixième eſpèce* ſont les fruits de Chardons, comme Artichots francs & ſauvages, appellés Cardons, dont les côtes ayant été liées, & par ce moyen étant devenues blanches & tendres, ſont bonnes dans de longs bouillons.

De la *ſeptième eſpèce* ſont les fournitures de Salade, comme du Baſilic, de la Bourache, de la Ciboulette, de la Meliſſe, de la Sariette, de la Menthe, de la Marjolaine, du Calament, de la Pimprenelle, de la Roquette.

Toutes ces plantes, ces Arbriſſeaux, & ces herbes, ſont décrits amplement dans le *Chap. IV. du Second Livre:* en attendant il eſt bon de remarquer, que la plupart des herbes ne ſe multiplient que de ſemence. Les Fraiſes ſe multiplient cependant de plants enracinés. Les Artichaux, l'Eſtragon, la Ciboulette & l'Ozeille franche, de touffes éclatées. Les Chalons & les Echalottes, de Cayeux; & la Paſſerage de ſes ſommités.

Pour ſemer avec ſuccès, il ne ſuffit pas d'avoir ſoin de recueillir de bonne ſemence, d'en connoître les bonnes qualités, & de ſavoir ſi elle a été produite de ſon propre fruit ou d'un épi; mais on ne doit pas non plus ignorer ce qu'il faut faire avant, pendant & après la ſemaille. Il faut de plus connoître la nature de la terre & la convéxité du fond, & quels

ſont

ſont les grains de ſemence germés qu'on doit laiſſer où ils ſont venus, & quels ſont ceux qui doivent être tranſplantés, comme auſſi le tems convenable pour cela. De plus il faut ſavoir quelles ſont les plantes dont on doit ſemer les graines d'une année, & quelles ſont celles qui produiſent de meilleurs fruits, lorſqu'elles ſont venues de graine de deux ou d'un plus grand nombre d'années. J'ai traité fort amplement de tout cela, comme auſſi de la purge de la terre en arrachant les mauvaiſes herbes, & des plantes ſemées qui viennent trop ſerrées, dans le *III. Chap. du ſecond Livre.*

La culture, l'entretien & la conſervation des Herbages demandent une grande & continuelle application: c'eſt-pourquoi j'ai cru ne pouvoir mieux placer la culture du Jardinage pour chaque mois, ſuivant le cours de l'année, comme auſſi quels fruits & quelles fleurs chaque mois procure, qu'à la tête du Potager, deſorte que cela fait le ſujet *du I Chap. du ſecond Livre.*

Je mets de la différence entre le Potager, dont les fruits ſervent uniquement au ménage, & les champs Potagers que travaillent & cultivent en Hollande certains Jardiniers pour le profit. Nos Potagers, placés contre les briſe-vents qui les entourent, ſont communément environnés de Cloiſons, du moins à l'aſpect le plus chaud du Soleil, pour y cultiver certains fruits, leſquels ſans ce moyen ne meuriroient jamais, ou du moins qu'imparfaitement dans ce Climat.

Dans le Chap II. du ſecond Livre, j'ai donné un plan d'un tel Potager garni de fruits délicats & fins, comme Raiſins, Pêches, Abricots, Ceriſes, &c. Ce Potager eſt environné en quarré d'un foſſé, en partie pour faciliter l'écoulement de la trop grande quantité d'eau de pluie qui tombe au Printems & en Autonne, & en partie auſſi afin que les arbres plantés pour rompre les vents furieux, ne conſument pas par leurs racines trop étendues la graiſſe de la terre, comme auſſi pour avoir plus de ſureté, & pour faciliter tout ce qu'on doit y apporter ou en tranſporter.

On peut objecter à cela, que les jeunes arbres (vu que les Cloiſons ne ſont qu'à ſix pieds de diſtance du foſſé) courent plus de riſque que leurs racines ne ſoient rongées par les Rats-d'eau; deſorte qu'il vaudroit mieux, quand on n'a pas ſoin d'attraper ces animaux ſi nuiſibles, ce qui peut ſe faire cependant ſans peine par le moyen de quelques ratières ou trapes, de ne pas creuſer des foſſés près des Cloiſons, & de rogner tous les deux ans les racines des Ormes à la diſtance de huit ou dix pieds de la Cloiſon.

J'ai

J'ai traité dans les *Chap.* 8, 9, & 10 *du prémier Livre de la prémière Partie*, en général, de la manière de travailler les Fonds & de les amender par le moyen du fumier; desorte que je n'y reviendrai plus, quoique la dernière de ces choses appartienne proprement à cette seconde Partie, puisque le Potager & les arbres plantés dans des Pots ou dans des Caisses ont besoin annuellement de plus d'engrais, que les arbres francs & sauvages, lesquels ont rarement ou point du tout besoin de fumier: mais je renvoie le Lecteur aux Chapitres que je viens d'alléguer.

J'ai traité dans *les six Chapitres du troisième Livre suivant*, de la manière de planter & transplanter, tailler, & cultiver les Orangers, les Citronniers, les Limoniers, comme aussi de la manière de les soigner pendant l'Hiver ou l'Eté; après quoi suivent quelques remarques touchant certaines plantes.

Je donne ensuite des observations exactes touchant la culture de la Vigne & la manière infaillible d'avoir des Raisins dans des Serres échauffées par le feu.

On trouvera encore ci-après la véritable manière de cultiver surement des plantes & des fruits d'Ananas; & comment il faut les soigner pendant l'hiver dans les Serres chaudes, & pendant l'Eté dans les Caisses vitrées garnies de Tan.

Le tout enfin finit par une ample déduction touchant la culture des Tubereuses, & par une déduction moins détaillée touchant les autres fleurs en général.



LES

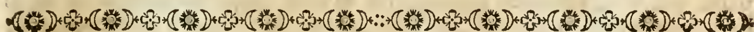
LES

AGREMENS DE LA CAMPAGNE,

OU

REMARQUES PARTICULIERES

Sur la manière de cultiver les Plantes en avançant les Saisons.



SECONDE PARTIE.

LIVRE PREMIER.

CHAPITRE I.

Observations sur la manière de construire des lieux convenables pendant l'Hiver & de s'en servir: ou des Orangeries, Serres échauffées par le feu & autres, Caisses vitrées, fixes & mobiles, Murailles, Cloisons, &c.

CE qui mérite en prémier lieu d'être consideré ici c'est l'exposition au Soleil, celle qui est au Midi étant la meilleure de toutes en hiver pour les Serres & les Caisses vitrées. Mais quant aux Murailles & aux Cloisons, celles sur lesquelles les rayons du Soleil sont à dix heures ou à dix heures & demi des angles droits, sont d'un meilleur & d'un plus grand usage, n'étant pas si ardens, & recevant au Printems le Soleil de meilleure heure.

Tout ce qui au devant des Bâtimens s'éloigne de l'exposition au Midi, est nuisible; l'éloignement de cette exposition vers le Couchant est plus

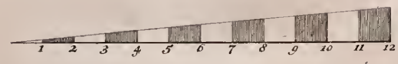
nuiſible que vers l'Orient: de même les murailles expoſées au Sud-eſt ſont préférables à celles qui ſont au Sud-oueſt. Toutes les Orangeries, les Serres échauffées par le feu & autres, les Murailles & les Cloiſons, ſont infiniment meilleures lorſqu'elles ſont en droite ligne ou tirées au cordeau, que lorſqu'elles ſont convèxes ou concaves.

Les Serres convèxes rendent le moins de ſervice, ſur-tout pendant l'hiver, quand le Soleil donne une chaleur naturelle ſeulement depuis dix juſques à deux heures; car pour lors, la rude gelée pénétrant vivement, il y aura pluſieurs vitres qui ne recevront point du tout de rayons ſolaires ou tout au plus fort obliquement, ce qui fait que les plantes qu'elles couvrent ne reçoivent que peu de chaleur; tandis que les autres vitres, ſur leſquelles le Soleil ne donne point du tout, lorſqu'on les découvre, ne ſauroient être comme il faut mis à l'abri d'une gelée rude; &, ſi on ne les découvre point, elles empêcheront l'air réquis d'y parvenir. Outre que ces dernières ne reçoivent pas aſſez de chaleur, parce que le Soleil darde toujours ſes rayons perpendiculairement dans un même point: auſſi rendent-elles moins de ſervice à proportion de leur grandeur & de l'air qui y eſt renfermé; &, en général, on ne ſauroit non plus les bien couvrir contre une forte & rude gelée.

Celui donc qui fera conſtruire une Serre échaufée par du feu en droite ligne, ne ſauroit mieux faire, que de placer derrière elle au Nord une eſpèce de Serre que nous nommons *Trek-kas*, pour y mettre pendant l'Hiver les plantes qui ſont dans des pôts ou dans des Caiſſes, & qui ne ſauroient réſiſter autrement au froid de l'Hiver, laquelle pourra dans ce cas-là être échaufée par un ſeul & même poele. Encore eſt-il très bon d'y conſtruire par derrière une loge, poür couvrrir les deux Serres: dans la Muraille mitoyenne on place les conduits pour l'exhalation des vapeurs de la Serre, leſquels doivent avoir leur ſortie dans le grénier de la Loge. Cette Serre doit être intérieurement par devant, haute de 12 ½ pieds, & par derrière de 19; de plus large de 9 ½ pieds, & longue de 30 à 31; le Poele pour la Serre ſuivante occupant les 8 ½ pieds qui reſtent. La Serre doit être pourvue en-haut de fenêtres placées obliquement, leſquelles il faut couvrir pendant l'Hiver, comme on le recommande dans le 2 *Chap. ſuivant.* La Serre échaufée par le feu, qui eſt placée au devant, doit être telle, qu'on l'a indiquée dans le 7 Chap. où l'on traite du Poele, *fig. I.* étant, ſuivant la place coupée par le milieu qui y eſt jointe *fig. II.* intérieurement au deſſus du fond, par deſſus le pavé des conduits, haute par devant de 8 ½ pieds & par derrière de

6, &

B



6, & longue intérieurement de 39 ½: les fenêtres *a* ont 8 pieds de haut, ce qui déborde par en-haut *b* a 1 ½ pied: la Serre *c* eſt couverte de tuiles: le vuide qui eſt ſous les tuiles *d* eſt rempli avec du foin: *e* ſont les conduits pour la fumée: la muraille de brique qui eſt ſous la Serre *f* a 2 ½ pieds de haut: la Serre a par deſſous ſur les conduits pour la fumée 6 ½ pieds de profondeur: la muraille qui ſépare les deux Serres eſt juſqu'à la goutière, de deux briques; & les vitres qui ſont par deſſus devant la Serre ont quatre pieds de haut.

Les vitres qui ſont devant, & les Murailles qui ſont derrière les Serres échauffées par le feu ou autres, doivent, ſelon qu'on en a beſoin dans les ſaiſons, être plus ou moins penchées en arrière. Une Muraille penchée en arrière contre une Terraſſe ou un ados, lesquels on peut couvrir par devant avec des vitres, eſt extrêmement propre pour y placer une Vigne, qu'on n'échaufe pas par le feu, parce qu'à cauſe de cette pente les vitres ſont par-tout à une égale diſtance de la plante. On peut, ſelon la figure ci-jointe, conſtruire une pareille Serre avec plus ou moins de fenêtres: elle penche 9 pouces ſur chaque pied: elle a en pente par en-haut 15 pouces en dedans des fenêtres, leſquelles ſont hautes de 6 ½ pieds, & larges de 3 ½. Comme le Printems avance davantage, lorſqu'on ſe ſert de cette Serre, on poſe enſuite les fenêtres plus obliquement: & comme l'air qui y eſt renfermé, ne ſauroit être échaufé par le feu mitoyen, il ne faut pas hâter ſitôt la pouſſe des plantes qui y ſont renfermées, parce qu'une gelée inattendue ſurvenant pourroit nuire beaucoup aux tendres rejettons, ſur-tout quand il n'y auroit pas moyen de les en garentir par la couverture: deſorte qu'il ne faut pas ſe ſervir d'une telle Serre froide avant le mois de Février, quand le Soleil montant plus haut de jour en jour, fait pénétrer plus vivement ſes rayons au travers des vitres plus penchées; & comme cette Serre eſt pourvue au haut d'un paraſol, il eſt impoſſible que les petites ouvertures d'en-haut donnent dans les mois de Mai, de Juin & de Juillet, une quantité ſuffiſante d'air, c'eſt-pourquoi on ouvre de tems en tems les petits volets qu'on a pratiqués au bas, & par ce moyen on donne plus d'air.

Les Croiſées, & par conſéquent auſſi les fenêtres d'une place d'Hiver pour les Orangers & les Limoniers, ſont droites, parce qu'on ne ſauroit les fermer autrement ſi bien contre la gelée: celles des Serres échaufées par le feu ſont un peu penchées en arrière, parce qu'au commencement du Printems elles ſont d'un plus grand uſage: celles des Serres ſans feu pour des Vignes ou autres, deſquelles on ſe ſert le plus après l'Autonne, ſont en-

encore plus penchées; & tout cela pour recevoir les rayons solaires le plus perpendiculairement qu'il est possible, comme cela est indiqué dans les figures.

Dans les Serres d'Hiver à haut étage, qui sont couvertes par devant de beaucoup & de hautes vitres, les Plantes seront beaucoup moins affectées des vapeurs voltigeantes: mais d'un autre côté il faut remarquer, que ces endroits sont fort exposés à la gelée sur les vitres & sur les jointures: & cela d'autant plus encore que pendant l'Hiver il gele souvent longtems de suite, & il fait un air sombre; desorte qu'il est difficile alors de défendre contre la gelée des endroits si vastes: cependant quand l'Orangerie est construite de manière qu'on la peut couvrir & fermer comme il faut, ainsi que nous le dirons dans la suite, on ne doit rien craindre pour la gelée, parce qu'alors on saisit toujours le tems que le Soleil luit clairement pour la rechaufer. Je trouve cependant fort bon, quoiqu'on n'ait pas besoin de feu pour rechauffer, de ne point se négliger à cet égard, à cause des accidens qui peuvent survenir. J'ai trouvé que la gelée pénètre rarement dans la terre à plus de dix-huit pouces de profondeur: j'ai même trouvé que la glace dans cet Hiver si rude & si long de l'année 1684, tems auquel il gela pendant dix-sept semaines de suite, & même avec toutes sortes de vent, n'étoit pas seulement épaisse de deux pieds.

On a besoin, pour donner passage aux vapeurs voltigeantes & aux mauvaises exhalaisons, auxquelles on est fort sujet dans les Orangeries fermées, & encore plus dans les Serres échaufées par le feu, de tuyaux ou conduits, dont l'ouverture la plus éloignée du feu soit dirigée en enhaut. Ces conduits sont aussi par devant plus larges, que par derrière, où ils vont en se retrécissant, pour laisser entrer moins de froid. Pour prévenir cet inconvénient, & faciliter encore davantage la sortie des vapeurs, il est nécessaire que la prémière évacuation se fasse dans la place renfermée, parce qu'autrement la pression du froid & du vent extérieurs condenseroient par la contre-pression les vapeurs, & les empêcheroient ainsi de sortir; c'est pourquoi on fera construire en même tems par dehors des cheminées tout-à-fait semblables à celles des Serres échaufées par le feu (par le moyen desquelles la fumée communique la chaleur qu'elle a reçue du feu, & sort seulement ensuite): car pour lors le froid ne pénétrera pas au travers des jointures de ces conduits, quelque précaution que l'on prenne. Quant à l'évacuation de ces vapeurs humides, les endroits renfermés, & plus encore ceux qu'on échaufe par le feu ou

par

par quelque autre chaleur, ne laiſſent pas que d'en contenir, & ces humeurs chaudes étant pénétrantes, font périr dans peu toutes choſes: deſorte qu'il eſt d'une néceſſité indiſpenſable de faire maſſonner tout ce qui peut être fait de brique, & cela avec des briques fort dures & fort compactes, leſquelles doivent être poſées comme il faut dans de la chaux mêlée avec un peu de ciment, pour réſiſter au froid qui pourroit entrer: pour cet effet de la chaux bien préparée & bien cuite avec de la brique eſt préférable à celle qui eſt faite de coquille brulée.

On ſe ſervira pour tout ce qui doit être fait de bois, du bois de Sapin de Norvège, d'arbres âgés, comme étant le plus durable, & moins ſujet à ſe pourrir que le Chêne: ce bois de Norvège étant, comme il a été dit dans la *I Partie*, dans le *II. Chap.* du *cinquième Livre* ſous l'Art. du *Pin Sauvage*, le meilleur; car il eſt dur, compacte, chargé de beaucoup de réſine, & le moins ſujet à ſe fendre. On n'employera à ces Bâtimens aucun autre bois, comme étant moins durable.

On fera ſier de ces meilleures Poutres de Norvège le bois pour les croiſées, & tout ce qu'on doit employer dans l'intérieur en Solivaux: pour les revêtements intérieurs des Portes, des Volets, des Planchers, & des Toits, on ſe ſervira de pareilles planches de Norvège, ou, à leur défaut, du meilleur Sapin de Nerva.

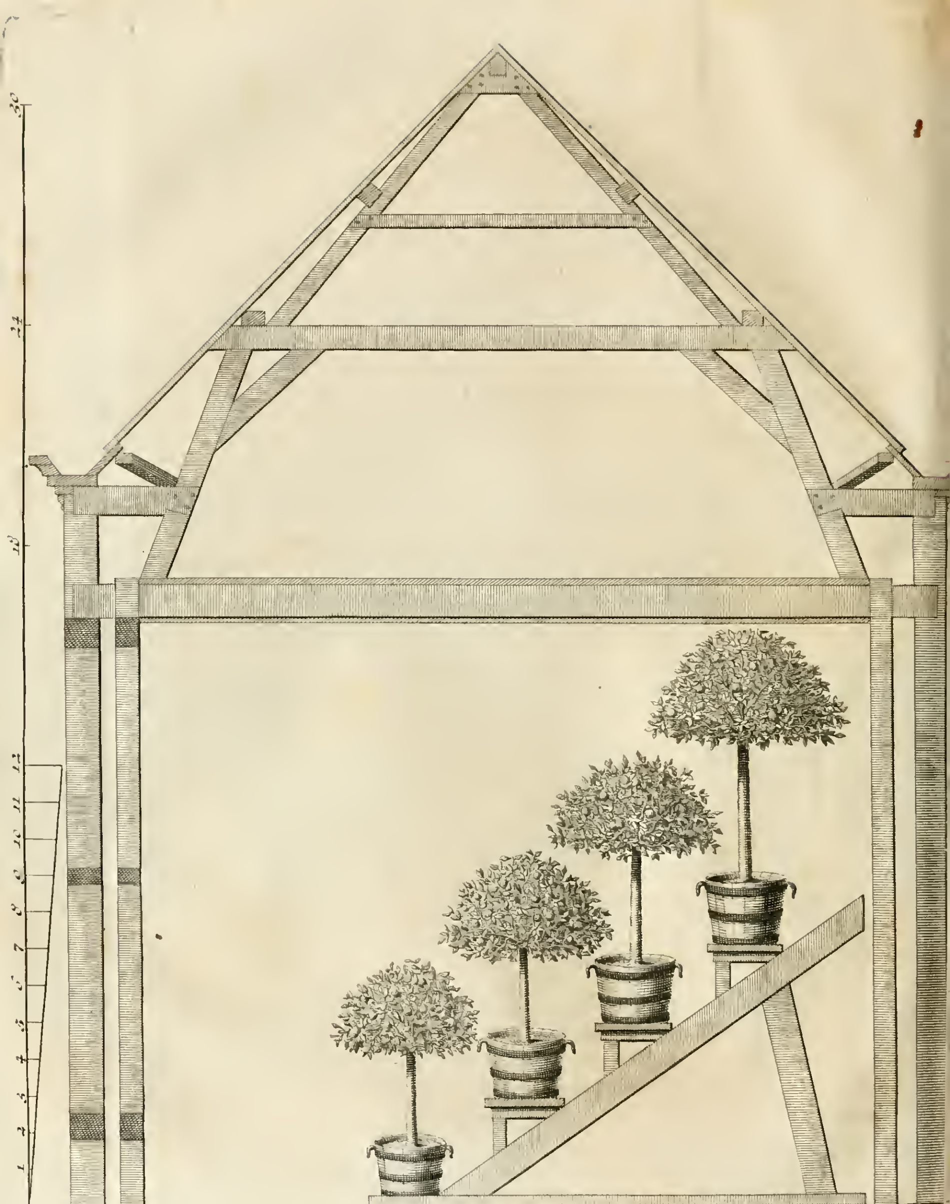
Le bois de Chêne qui deſcend Rhin, eſt plus durable que celui de Norvège; & celui de Weeſel l'eſt encore davantage; mais comme ce dernier eſt fort dur & fort noueux, & ſujet par-là à ſe courber, on auroit tort auſſi de l'employer à ces ſortes de Bâtimens.

Les fenêtres extérieures, & les chaſſis des vitres doivent être faits d'ais de Chêne qui ne ſoient pas fort rudes: leſquels doivent auſſi avoir perdu entierement leur ſève & avoir été ſéchés pendant pluſieurs années en plein air, expoſés à la pluie, au vent & au Soleil, dreſſés pour cet effet à jour, & encore être ſéchés à couvert parfaitement avant que de s'en ſervir. C'eſt une règle générale, que tout ce qui doit ſervir à bâtir une Orangerie, une Serre échaufée par le feu, ou ſimplement vitrée, de même que les Caiſſes vitrées, doit, avant qu'on l'emploie, être parfaitement ſec, afin d'être aſſuré qu'il ne ſe fendra pas quand on l'aura employé, ou qu'il ne deviendra pas ſujet à ſe fendre: car tout le boiſage doit être uni, ſans fentes, poli, bien joint & exactement ſerré. Les Croiſées doivent être faites juſtes ſelon l'équerre, ayant par dehors des rainures doubles pour les fenêtres, & par dedans trois rainures pour des volets doubles: les rainures doivent être faites de manière que les fenê-

tres s'ouvrent aiſément, & celles du ſeuil inférieur de manière qu'elles ne retiennent pas l'eau. Tout bois qui eſt cloué ſur bois, ou qui joint dans ou ſur d'autre bois, doit être peint avant toutes choſes d'une peinture épaiſſe, & être joint ainſi par le moyen de cette peinture avant qu'elle ne ſoit ſeche: mais tout ce qu'on peint d'huile ou de peinture après la bâtiſſe, doit être parfaitement ſec, afin que l'huile imbibée & la peinture enduite, par la croute qu'elles forment, empêchent d'autant mieux l'humidité d'entrer dans le bois, dans le tems qu'elles empêchent autrement l'évaporation des ſucs qui y ſont reſtés, lesquels ſucs mis dans la ſuite en plus grand mouvement par la chaleur, font pourrir d'autant plutôt le bois.

Le fin & le meilleur fer de Suède périt bientôt par les humeurs chaudes: c'eſt-pourquoi on ne s'en ſervira point; mais on prendra le meilleur fer d'Allemagne, qui eſt plus dur & plus groſſier; & afin que la rouille ne le gâte pas tant, on le plongera tout ardent dans un pot d'huile, afin qu'elle le pénètre: on fera la même choſe aux fers qui ſoutiennent les vitres, & en général à toute la ferraille qui eſt expoſée à l'air & à l'humidité, & enſuite on aura ſoin de la peindre: ces fers, quand il s'agit de vitres, de Serres ou de Caiſſes vitrées, doivent être attachés par dedans.

Le verre fin & mince, ou bien les glaces, quoique les rayons ſolaires y paſſent mieux, ſont inutiles, ſans compter qu'elles coutent fort cher, parce qu'elles ſe caſſent plus aiſément, & qu'elles ſe gâtent plutôt. Le Verre mince d'Allemagne eſt pareillement fort fragile, & ſe gâte auſſi en moins de tems qu'une eſpèce de Verre plus groſſier, lequel eſt connu en Hollande ſous le nom de *Gilde-glas*: quand ce dernier tire ſur le jaune, il eſt le moins ſujet de tous à ſe gâter, & il eſt le plus propre de tous à ſervir, quand il eſt uni, ſans de certaines petites ondes, convéxités ou cavités: je dis qu'il doit être uni & poli, parce que les convéxités font les miroirs ardens, & brulent ainſi les plantes renfermées; dans le tems que les autres défauts allégués empêchent la pénétration des rayons ſolaires. Le même effet eſt auſſi produit par le Verre ſale: pour cette raiſon on le lavera pour le moins deux ou trois fois l'an avec de l'eau de pluie, quand il fait un air couvert, & on le purifiera ainſi de toute ordure; auquel cas il ne ſe gâtera pas non plus ſitôt. Les Carreaux ne doivent être ni trop grands ni trop petits, ſur-tout quand ils ſont enchaſſés dans du plomb, & cela fort exactement, comme auſſi lorſqu'ils ſont enchaſſés dans du bois, par le moyen d'une cer-


30
24
18
12
11
10
9
8
7
6
5
4
3
2
1

certaine pâte ou compoſition; car outre que les grands carreaux ſont fort fragiles, on ne peut pas non plus les faire joindre ſi bien, ni les faire tenir ſi ferme dans le plomb; & quand ils ſont trop petits, le plomb intercepte trop de rayons ſolaires.

Le plomb des vitres doit être auſſi d'une juſte largeur; &, afin qu'on puiſſe faire joindre les carreaux exactement, il doit être épais dans le cœur, & avoir des côtes d'une groſſeur raiſonnable, car lorſque ces côtes ſont trop minces, elles ſont ſujettes à ſe recoquiller par l'ardeur du Soleil, comme auſſi à force de les couvrir & de les découvrir; lorſqu'elles ſont trop groſſes, on ne ſauroit les refermer comme il faut, en y remettant des carreaux neufs à la place de ceux qui ont été caſſés; & le cœur étant trop mince, il arrive que les carreaux s'affaiſſent aiſément au travers du plomb. Il ne faut jamais employer, pour lier les vitres, de plomb tiré dont ſe ſervent les Vitriers, mais ſe ſervir de plomb non tiré, d'une épaiſſeur raiſonnable; & cela afin que les vitres, ſur-tout celles des fenêtres penchées, ſoient d'autant moins ſujettes à s'affaiſſer. Encore faut-il que tous les bouts qui ſe joignent ſoient ſoudés exactement & uniment.

Pour ſoigner pendant l'hiver ſans le ſecours du feu, ſoixante Orangers dans des Caiſſes, & quelques autres petites plantes dans des pots, je crois que l'Orangerie, ſelon la figure ci-jointe, & ſelon la meſure de Rhinlande, doit avoir intérieurement cinquante-quatre pieds de long, vingt de large, & ſeize en hauteur, depuis le fond juſqu'à la partie inférieure des ſolives, & que le pavé doit avoir deux pieds de haut de plus, que la ſuperficie du fond du Jardin. Elle doit être de plus de toutes parts environnée d'une double muraille: la muraille extérieure doit être large d'une brique & démi, & avoir au Nord & à l'Eſt un vuide ou un intervalle de ſix pouces, & de quatre au Sud & à l'Oueſt: enſuite vient la muraille intérieure, large d'une brique, cette muraille ayant au deſſus du fond la hauteur de dix-ſept pieds, & la muraille extérieure deux pieds & demi de plus. Ces doubles murailles doivent reſter ouvertes par le haut, non ſeulement afin de pouvoir remplir comme il faut cet intervalle de ſix pouces avec du ſon bien ſec de Sarrazin, quand les murailles ſeront parfaitement ſeches, mais auſſi afin de pouvoir le remplir continuellement à meſure que ce ſon s'affaiſſe. Ces murailles ſéparées ſont de quatre pouces plus baſſes que le pavé, lequel eſt poſé dans du ciment de briques placées de plat, ſur un autre pavé. Ces deux murailles doivent être ſoutenues dans quelques endroits au Nord par des crampons minces & ronds; il faut auſſi que les briques, quand on maſſonne toutes les murailles,

railles, ſoient trempées comme il faut, bien enduites de chaux, & que leurs jointures ſoient bien fermées: comme auſſi les murailles ſéparées, leſquelles à meſure qu'elles rehauſſent, il faut enduire par dedans uniment avec de la chaux, pour empêcher encore d'autant plus que le froid ne pénètre, & afin auſſi que le ſon de Sarrazin s'arrange mieux.

Les Solives de cette Orangerie ont dix & douze pouces: elles ſont garnies par deſſous d'ais de 5/4 pouce, ce qui fait un plancher de 1 1/3 pouce, il en faut laiſſer le tiers ou le quart, ſans être cloué, pour pouvoir remplir de nouveau l'intervalle avec du ſon de Sarrazin, quand il vient à s'affaiſſer. Immédiatement ſous les Solives garnies, il y a par derrière des conduits pour les exhalaiſons. Les Solives du faîte & les apuis ſont des chevrons de 7 & 9 pouces: ce que nous nommons *Spruiten* de 5 & 7 pouces: les chevrons de 4 & 6 pouces; le faîtage de 4 & 5 pouces: la muraille qui fait le fond de la goutière, de 4 & 16 pouces; ſur laquelle doit être poſée une planche de 2 & de 12 pouces. Ce toit doit être couvert avec des planches d'un pouce & ½, bien exactement jointes enſemble par le moyen de rainures, ſur leſquelles il y ait des ais de ¾, enſuite avec des lattes, & celles-ci enfin avec des tuiles.

Au milieu de la muraille extérieure, vers le Couchant, ſur un parapet de 1 ¾ pied au-deſſus du pavé doit être miſe une croiſée, laquelle ſans l'épaiſſeur du bois doit avoir 14 ¼ pieds de haut & 6 pieds de large; le ſeuil de cette croiſée eſt une pierre bleue, large de 11 pouces, & épaiſſe de 8, avec de doubles rainures. Le bois du haut de la croiſée a 11 & 8 pouces; & le bois pour les vitres au deſſus du ſeuil 6 ¾ pieds: les piliers ont 6 & 11 pouces; & le bois pour les vitres 6 & 9 pouces. La croiſée doit avoir au haut une fenêtre fixe, & une en-bas qui puiſſe monter & deſcendre; leſquelles on ferme par dehors, par le moyen de quatre fenêtres (ſavoir deux en-haut & autant en-bas), d'ais de chêne de ¾ pouces, clouées en double, avec de doubles rainures, chacune profonde d'un pouce.

Au milieu de la muraille intérieure au Couchant, il doit y avoir auſſi à la même hauteur, une Croiſée de la grandeur preſcrite; mais les ſeuils, dont l'inférieur eſt pareillement une pierre bleue, ne doivent avoir que 8 pouces en quarré, les piliers & le bois pour les vitres 6 & 8 pouces. On poſe devant elle par dedans quatre volets, dont les traverſes ont intérieurement 2 & 3 ½ pouces: les cadres des vitres ſont des Solivaux de 4 ½ & 6 pouces, avec de doubles rainures, chacune de la profondeur d'un pouce, mais celle du côté intérieur de ¾ pouce. Les volets ſont doublés des deux côtés de plan-

planches de ¼: il doit y avoir au milieu de chaque volet une planche détachée, qu'on aſſujettit par le moyen de tourniquets, pour pouvoir en tout tems combler la cavité mitoyenne, laquelle eſt remplie de ſon de Sarrazin. Ces volets doivent être attachés par des gonds à des pantures en équerre, & ſe fermer par des verroux plats.

Ces croiſées poſées à quatre pouces de diſtance les unes ſur les autres, doivent être jointes enſemble par le moyen d'une planche de deux pouces au côté extérieur des poteaux, pour empêcher que le ſon de Sarrazin ne vienne à ſe diſſiper. Il faut auſſi que l'ouverture, qui eſt ſous les ſeuils, ſoit couverte d'une pareille planche, mais fixée par des vis.

Il faut poſer dans la muraille intérieure & extérieure au Midi, quatre croiſées intérieures avec des volets faits de même hauteur, largeur & grandeur que je les décris: & cela quatre pieds hors de la façade à l'Orient & au Couchant, & à quatre pieds les unes des autres; ce qui procurera des trumeaux de quatre pieds. Au milieu de cette muraille au Midi doit être placé le Cadre de la porte, lequel ſans compter l'épaiſſeur du bois eſt large de ſix pieds & haut de 15 ¼ pieds, depuis la partie ſupérieure du ſeuil d'en-haut, juſqu'à la partie ſupérieure du ſeuil inférieur, ayant 8 ¾ pieds. Le ſeuil d'embas eſt une pierre bleue, qui a 23 pouces de large & 8 pouces d'épaiſſeur, à doubles rainures pour fermer les portes tant intérieures qu'extérieures. Les Poteaux de la croiſée extérieure ont 6 & 11 pouces: le ſeuil d'en-haut a 8 & 11 pouces; & le bois des vitres 6 & 11 pouces. Les Poteaux du cadre de la porte intérieure, lequel eſt préciſément de la grandeur preſcrite, ont 6 & 8 pouces, le ſeuil ſupérieur 8 & 8 pouces, & le bois des vitres 6 & 8 pouces. Il doit y avoir dans le cadre extérieur deux portes de trois pouces d'épaiſſeur à double rainure, à paneaux au bas & vitrées au haut, dont les vitres s'ouvrent en dehors: de plus au-deſſus du bois des vitres il doit y avoir un chaſſis fixe avec une rainure tout autour, qui entre à un pouce de profondeur dans le cadre; cette fenêtre de même que les portes vitrées, ſe ferment par le moyen de doubles fenêtres de bois de chêne, comme cela a été dit au ſujet du cadre extérieur dont on vient de parler: comme auſſi le cadre de la porte intérieure, par le moyen de doubles volets, ſelon que cela a été indiqué ci-devant.

On devroit faire conſtruire un petit bâtiment à l'Orient de l'Orangerie, pour pouvoir y entrer l'Hiver par une porte intérieure. Cette porte doublée, placée dans la muraille intérieure, doit avoir ſon ouverture haute de 6 ½ pieds & large de 3: il faut que cette porte ſoit auſſi remplie avec du ſon de Sarrazin; à moins qu'on ne voulût conſtruire à côté de

l'Orangerie au Nord une loge pour y ſerrer tout ce qui appartient au Jardinage, auquel cas on pourroit entrer par-là par une porte inrérieure dans l'Orangerie, & alors on pourroit, au-lieu du petit bâtiment en queſtion & de la porte intérieure, placer à l'Orient une croiſée à chaſſis tout-à-fait ſemblable à celle qui eſt au Couchant.

Il faut que toutes les croiſées ſoient garnies de ce qu'on nomme en Hollandois *Quel-bouten*, qui ſoient épaiſſes d'un pouce & larges de deux, leſquelles on fait entrer à la profondeur de 3 ¼ pouces dans le devant des croiſées: il faut encore poſer au devant d'elles des Architraves en quarré, qui repoſent un pouce ſur les trumeaux.

Il ne faut pas faire uſage des Orangeries, Serres échaufées par le feu & autres nouvellement conſtruites, qu'après que la brique & la chaux ont été parfaitement ſéchées, ſans qu'il y reſte la moindre humidité, puiſqu'autrement le fourneau créveroit d'abord en y faiſant du feu, les murailles donneroient paſſage à la fumée, & cauſeroient ainſi en général un air très nuiſible. Pour la même raiſon on laiſſera ſécher parfaitement, avant que de s'en ſervir, tout ce qui aura été peint, afin d'empêcher que les exhalaiſons huileuſes ne cauſent un air étouffé & pernicieux.

Le remplage, quoique exactement ſerré, eſt cependant toujours ſujet à s'affaiſſer, ſur-tout celui des murailles, volets pendans, portes & toits en talus: deſorte qu'il y reſte enſuite inévitablement au haut un vuide, au travers duquel le froid pénètre ſouvent ſans qu'on ſache à quoi l'attribuer. Pour prévenir cet inconvénient, il faut que tout ce qui devra être ainſi rempli, ſoit fait de manière qu'on puiſſe l'ouvrir & le fermer ſans aucun dommage, par le moyen de tourniquets, afin de pouvoir ajouter du nouveau remplage ſelon le beſoin, comme cela a été dit ci-devant.

Une *Caiſſe vitrée pour les Ananas pendant l'Eté*, laquelle on chauſe au Printems par le moyen du feu, & dans la ſuite avec du Tan. Cette Caiſſe doit être faite ſelon le modèle qui s'en trouve dans la planche ci-jointe; on y va en montant obliquement. Elle a au Nord une muraille de deux briques, & enſuite tout autour d'une brique & demi: la *Fig. I.* fait voir ſa hauteur & ſa largeur; les vitres qui la couvrent ont *6* pieds de haut & 3 ½ de large, montant ſur chaque pied en talus *5* ½ pouces: il y a par-deſſus *6* volets, leſquels on leve & baiſſe par derrière par le moyen d'une corde qui paſſe au travers d'une poulie: il y a pareillement dans la muraille de derrière des conduits pour les vapeurs, qu'on peut boucher (un derrière chaque volet); l'ouverture de ces conduits étant

Fig. 1.

Fig. 2.





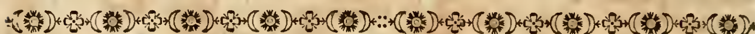
F. v Bleyswyk delin. & fecit

tant large de 2 ½ pouces en quarré, pour faire sortir par-là les mauvaises exhalaisons: le trou des deux côtés pour tirer les cendres étant large d'un pied & ½, & haut d'un pied. Dans la Fig. II. *aa* est le trou des deux côtés par où l'on fait le feu: *bb* la voute des deux côtés sur la longueur mitoyenne de la couche, depuis une muraille jusqu'à l'autre, au bout de laquelle il y a dans l'un des coins une ouverture qui va en tournoyant pour la cheminée, par laquelle la fumée est conduite vers les rigoles des deux côtés *cc*: ayant, sans compter l'ouvrage même, 8 pouces de haut: de plus ces rigoles des deux côtés pour la fumée se joignent dans le milieu de la couche, où la fumée qui vient de chaque côté sort alors par la cheminée.

Des *Caisses mobiles pour des fleurs pendant l'Hiver*, *& des Caisses pour prématurer avec du fumier.* Ces Caisses sont faites de bois, & composées simplement d'une planche de derrière, d'une de devant, & de deux planches des côtés, comme aussi de lates assemblées en queue d'aronde, qui tiennent aux planches de derrière & de devant, & sur lesquelles on pose les vitres. La planche de derrière est la plus large, sur laquelle est clouée au haut en dehors une planche large de 3 pouces, laquelle planche déborde assez l'autre, pour faire la rainure dans laquelle on pose les vitres, & pour empêcher ainsi les vents de Nord de pénétrer par derrière les vitres au travers des jointures: au bout de la planche de devant & de derrière, il y a des crampons de fer à ressort, qui étant passés dans les trous des planches des côtés, serrent par le moyen de chevilles de bois en quarré la Caisse; après quoi on place les lates assemblées en queues d'aronde, dans les ouvertures qui doivent être extrêmement justes, & sur elles les vitres. Ces Caisses, quand elles sont bien faites, sont les plus utiles & coutent peu, pouvant être placées par-tout à souhait, & être mises plus ou moins en talus à l'aspect du Soleil; & après s'en être servi, on peut les démonter en très peu de tems, & les réduire en un très petit volume. On les pose sur le fumier, après avoir mis un peu de terre entre le fumier & la partie inférieure de la planche, pour empêcher celle-ci de se pourrir par la chaleur du fumier. On aura soin cependant de garnir de toutes parts les Caisses, de fumier long ou de paille, pour les défendre du vent & de la gélée: c'est ainsi qu'on garnit pareillement les Caisses pour des fleurs pendant l'hiver, de Tan, qui est fort chaud. On les pose de plus, de même que leurs vitres, aussi près de terre qu'il est possible, & à proportion que les plantes qui y sont renfermées croissent, on les fait aussi monter de plus en plus, ayant soin chaque fois que

cela se fait, de les garnir de toutes parts de terre tant en dedans qu'en dehors.

Les *Caisses à volets* ne diffèrent des précédentes qu'en ce que ces dernières se ferment par de petits volets de bois, au-lieu de vitres. Les Fleuristes s'en servoient autrefois, sur-tout pour la culture des Renoncules & des Anémones: mais on a appris par l'expérience, qu'ils ne sont d'aucun ou que de peu d'usage; & cela parce qu'en ouvrant ces petits volets en hiver, le Soleil étant toujours accompagné d'un vent de bize, y cause plus de mal que de bien.



CHAPITRE II.

De la manière d'empêcher le froid & la gelée, par le moyen de couvertes: de celles qui sont les plus propres à cela, & comment on doit s'en servir.

C'Est très souvent par négligence que la gelée ou les vents de bize font mourir les tendres plantes; & cela non seulement parce qu'on n'a pas soin de les couvrir comme il faut, mais sur-tout parce qu'on ne les couvre pas assez longtems, ou parce qu'on ne les découvre pas chaque fois qu'il fait du Soleil, & qu'on les couvre de nouveau quand le tems change: car on aquiert par le moyen de la couverture une chaleur infiniment meilleure que par le feu.

En traitant dans le suivant Chap. IV. de l'air, je dis que dans des endroits renfermés, le froid & le chaud, ou bien le chaud & le froid ne se mêlent pas fort subitement ensemble, & que lorsqu'une fois la gélée a pénétré jusques dans les Orangeries, on l'en bannit difficilement par le moyen du feu, sans faire préjudice aux plantes qui y sont renfermées; desorte qu'il est d'une importance extrême d'empêcher à tems par toutes sortes de moyens possibles qu'il ne s'y introduise. Le meilleur & le prémier pour cela, c'est d'y attirer les rayons du Soleil. Pour cet effet on ne négligera jamais, quand le Soleil luit clairement après neuf heures & demi (pendant les plus courts jours, quand même il geleroit très fort) de tout ôter, excepté les vitres, & de laisser ainsi darder le Soleil sur les vitres jusque vers deux heures, après quoi ces vitres doivent de nouveau être couvertes comme auparavant: ce tems convenable pour la couverture se manifeste par des vapeurs qui obscurcissent intérieurement les vitres.

Quand

Quand pendant un certain tems il a gelé ſi fort, que la gelée a pénétré fort avant en terre; & ſur-tout encore quand la terre eſt couverte de beaucoup de neige, alors cette gelée ne ſauroit y pénétrer plus profondément, ce qui fait qu'elle cherche d'autant plus à entrer dans les plus petites fentes des Orangeries, Serres vitrées, &c. pénétrant outre cela avec le plus de force tout près de terre. Il faut dans de pareils tems avoir grand ſoin de les en garantir par le moyen de la couverture; cependant la gelée eſt rarement ſi forte ou ſi durable, quelle pénètre à plus de dix-huit pouces dans les fonds de terre: ce qui arrivant, il faudroit y prendre garde.

Une couverture légère empêche mieux que toute autre choſe la pénétration de la gelée, parce que les corps ne ſont pas affectés par une preſſion égale: par conſéquent,

La *Neige* eſt la plus convenable couverture pour détourner la forte gelée, parce que chaque flocon légerement entaſſé ſur les autres, eſt une couverture, qui ſéparément empêche la pénétration, & détourne ainſi la gelée. Il faut encore remarquer au ſujet de cette couverture de neige, que les vapeurs & les exhalaiſons de la terre paſſent beaucoup mieux au travers d'elle qu'au travers de telle autre couverture contre la gelée; ce qui fait que les plantes ne ſont jamais ou rarement endommagées ſous la neige, mais qu'elles paroiſſent tout au contraire ſouvent d'un verd plus beau. Pour cette raiſon il faut tâcher, autant qu'il eſt poſſible, de ſe ſervir de cette couverture, & principalement quand il fait une rude gelée & que l'air eſt couvert.

La *Paille* eſt, après la neige, la plus légère couverture, parce que chaque tuyau contenant un eſpace rempli d'air mitoyen, fait comme une double couverture; plus la paille eſt légerement entaſſée, mieux elle empêchera le froid de pénétrer; mais comme le vent a beaucoup de priſe ſur de la paille détachée, il en diſſipe beaucoup: comme elle occupe beaucoup de place, qu'elle déplait à la vue, & eſt auſſi fort difficile à manier quand on s'en ſert en couvrant ou en découvrant, on la joint enſemble dans toute ſa longueur par des liens faits de corde goudronnée, & l'on en fait ainſi des nattes de deux pouces d'épaiſſeur ou même un peu plus: de pareilles nattes de paille ſont d'un grand uſage pour couvrir des vitres couchées pendant une rude & ſèche gelée; mais elles ſont inutiles pour des vitres dreſſées, parce que la paille eſt trop fléxible, & ſujette à ſe rompre facilement à force de la placer & de la déplacer continuellement: outre cela elle boit trop d'eau dans des pluies

qu'on n'a point prévues, & ensuite étant mouillée elle se seche difficilement à cause de son épaisseur, ce qu'on prévient quand il s'agit de vitres couchées en les couvrant de nattes de roseau, qui boivent moins d'eau, & qui la laissent mieux passer: mais il faut, quand le tems le permet, les mettre chaque fois à couvert.

Les *Couvertures épaisses* sans cordes, faites ou tissues entierement de *poil de Vache*, sont bonnes & propres à couvrir: après les nattes de paille, elles empèchent mieux que toute autre chose la pénétration de la gelée, & pourvu qu'elles soient bien tissues, elles sont aussi fort durables; mais elles boivent beaucoup d'eau, ce qui les rendant fort épaisses, fait qu'elles ont non seulement beaucoup de peine à se sécher, mais aussi qu'étant devenues pesantes elles cassent souvent les vitres quand on les serre. Pour prévenir cela, il faut faire la même chose que ce qui vient d'être dit au sujet des nattes de paille, savoir les couvrir de nattes de roseau, & d'abord qu'on en a l'occasion, les faire sécher au Soleil.

Ces couvertures de poil de Vache (sans compter leur durée) sont fort souples, & s'accommodent très bien aux rainures des fenêtres couchées, & par conséquent sont les meilleures pour intercepter le vent & la gelée: on peut aussi aisément les plier & déplier sans salir les vitres; quand elles sont au devant de Serres dressées, attachées à de petits crampons, elles pendent uniment vers terre; ce qui fait que pour la couverture inférieure c'est la meilleure de toutes.

Les *Nattes de roseau.* On s'en sert pour la prémière couverture sur des vitres couchées, quand la gelée n'est pas forte; mais comme elles ne sont pas souples, elles ne joignent pas si on veut les pendre, & par cela même elles ne sauroient être employées sur des vitres, pour les défendre du vent ou de la gelée, à cause des rainures antérieures & postérieures.

Quand les nattes peuvent être faites de roseaux minces, compactes, durs, alors elles empêchent beaucoup mieux la pénétration du froid & de l'eau de pluie, que celles qui sont faites de roseaux plus grossiers & plus épais, parce que celles qui sont faites de roseaux minces, ont plus de tuniques que les autres: telles sont entr'autres communément les nattes dont on se sert pour couvrir les Melons & les fleurs d'Hiver; mais quand il s'agit de nattes plus hautes, il n'est pas possible d'en faire de roseaux minces, mais on y emploie des roseaux plus grossiers & plus longs; étant meilleures ainsi, que lorsque pour les faire plus hautes, on joint ensemble deux roseaux, non seulement parce que dans ce cas elles se bri-

brisent plus facilement, mais aussi parce qu'elles ne peuvent pas se décharger de l'eau dont elles sont pénétrées.

Pour faire de bonnes nattes de roseau, il faut de bons roseaux, durs & fins, crus dans des fonds inondés par une eau douce, car ceux des fonds saumaches ne sont pas si bons, & ceux qui viennent dans des fonds inondés par l'eau salée sont encore plus mauvais. Il faut de plus les bien serrer, & les lier dans toute leur longueur avec de la ficelle bien goudronée à 2, 3, 4, 5 & même quelquefois à 6 cordes. La méthode d'employer de la ficelle goudronnée n'étant plus en usage à l'égard de la plus petite sorte de ces nattes, on aura soin de bien recommander que cela se fasse de cette manière. Pour les rendre plus fortes, il faut que les cordes extérieures soient près des extrémités des deux côtés; & comme il est plus profitable, payant à proportion, de faire mettre une corde de plus à chaque natte, on fera mettre trois cordes goudronnées à celles qui n'en ont ordinairement que deux; celles-ci sont faites des plus minces roseaux.

Les *Nattes à trois cordes* sont faites ordinairement de roseaux plus grossiers, plus épais & plus longs: elles ont six pieds en hauteur, cinq en largeur, & sont jointes ensemble par le moyen de cordes goudronnées.

On se sert de ces nattes pour couvrir ordinairement pendant l'Hiver & au Printems quand il fait de petites gelées; mais quand le Thermomètre annonce des gelées plus fortes, comme quand il est à treize degrés, on emploie des nattes doubles; on couvre aussi d'abord avec de pareilles nattes les couches de Melons; mais celles où on en a semés doivent être couvertes d'une couverture épaisse de poil de Vache, & celle-ci avec des nattes doubles.

Les *Nattes à quatre cordes* sont faites de roseaux plus épais: elles sont hautes de sept pieds, & de même largeur: à l'égard desquelles il faut sur-tout bien recommander, qu'on se serve d'une sorte de corde goudronnée, meilleure que celle qu'on y emploie communément.

C'est de celles-ci dont on se sert pour la prémière couverture d'hiver sur des couches vitrées plus larges, comme aussi au devant des Serres artificiellement échaufées & des Serres à vignes, d'abord simples, &, si le froid augmente, doubles.

Les *Nattes à cinq cordes* n'ont pas tout-à-fait huit pieds de haut, mais elles sont larges de sept, les plus hautes étant de toute la longueur des roseaux; & afin que les deux extrémités d'en-haut & d'embas soient moins sujettes à se rompre, on met les cordes à quatre pouces de distance de ces deux extrémités.

Cel-

Celles-ci ſont encore meilleures pour couvrir les Serres artificiellement échaufées, comme auſſi pour les Serres à Vignes, quand elles ne ſont pas trop longues: encore vaut-il mieux, qu'on lie celles-ci ou bien celles qui ſont hautes de huit pieds, un peu moins qu'à trois pouces des extrémités, & qu'on en faſſe ainſi des nattes à ſix cordes.

On couvre la Serre nommée *Trek-kas*, au commencement de l'Hiver avec des nattes à cinq ou ſix cordes, autant qu'elles peuvent s'étendre depuis le bas, & ce qui reſte avec une couverte de poil: mais quand l'Hiver eſt plus avancé, on ſe ſert, au-lieu de nattes de paille, ſimplement de paille détachée, laquelle on fait entrer peu à peu, de manière cependant qu'elle ſoit épaiſſe & bien jointe, autant qu'il eſt poſſible, entre les petits volets qui ſe trouvent en cet endroit, & entre ceux qui ont trois quarts de pouce d'épaiſſeur, & qui les couvrent.

La *prémière Couverture dont on ſe ſert pour les Serres artificiellement échaufées* contenant des Ananas, &c. ſe fait avec des rideaux d'une groſſe toile nommée vulgairement toile de Flandre, laquelle doit ſur-tout avoir été bien tanée, & doit l'être tous les deux ou trois ans, afin que les rideaux ſoient moins ſujets à ſe pourrir par le bas; car c'eſt à quoi ils ſont fort expoſés par les vapeurs & les exhalaiſons des Serres échaufées par le feu. On fait au reſte cette couverture à proportion du plus ou du moins de chaleur que demandent les plantes renfermées; parce qu'il faut toujours abſolument empêcher que la gelée ne les touche. Quand il paroit par le Thermomètre placé dans la Serre, que le froid eſt à ſix ou à ſix degrés & demi au deſſus de la gelée, on met ordinairement ces rideaux devant la Serre à la mi-Novembre, & plutôt quand il gele de meilleure heure; & quand la gelée eſt encore plus forte, on met par deſſus les rideaux,

La *ſeconde Couverture*, faite d'une toile d'Oſnabrug, laquelle étant mouillée & enſuite peinte, ſe plie aiſément, quoiqu'elle ſoit doublée d'une fort groſſe toile à voiles qui a peu ſervi. Pour que ces couvertes joignent bien exactement, & qu'on puiſſe les rouler en petit volume, on les lie par en-haut à la planche qui déborde, à de petits crampons qu'on a fichés près à près dans cet endroit; après quoi ces couvertes pendent entre deux cordes; les deux bouts de chaque corde atteignant en-haut à la corniche, & les deux autres bouts paſſés par une petite poulie pendante devant la corniche, autour de deux perches rondes bien unies, qui pendent dans des liens deſſous la couverte doublée, & autour deſquelles ces couvertes ſe roulent quand on les tire: les perches en queſtion ſont meilleures quand elles pendent ainſi dans des liens,

que

que quand on les cout dans un ſachet, étant moins ſujettes alors à la pourriture On les attache par deſſous à une late clouée à la muraille.

Devant la Serre échauffée par le feu, longue de quarante pieds, il y a cinq couvertes pareilles, dont chacune déborde l'autre d'environ quatre ou cinq pouces, afin que le vent d'Eſt, qui ſoufle plus froid que les autres, paſſe par deſſus. On attache de plus ces couvertes à une hauteur où l'on puiſſe atteindre, chacune avec trois liens, pour empêcher que le vent ne les enleve, y ayant pour chaque lien un anneau de cuivre, au travers duquel paſſant un bout du lien, on le lie ainſi enſemble; il y en a pareillement par deſſous aux extrémités & au milieu des liens, quatre à chaque couverte, par le moyen deſquels on attache au bas près de terre les perches aux couvertes; ces couvertes extérieures ayant auſſi des deux côtés un rempli, enſorte que les vents froids d'Eſt ou d'Oueſt ne ſauroient y pénétrer.

La *troiſième Couverture*, quand il commence à geler plus fort, ſe fait en clouant au haut, immédiatement au deſſous de la corniche, une double couverte de poil, laquelle dans ſon eſpèce doit être des plus minces & des plus larges; & afin que cette couverte pende bien uniment & joigne exactement, on cloue en longueur par deſſus une petite late extrêmement mince: on poſe devant les couvertes peintes qu'on roule, & qui enlevent auſſi de cette maniere les couvertes de poil, une natte de roſeau de cinq ou ſix bandes, dont le bout d'en-haut couvre la couverte de poil: on poſe ces nattes de roſeau ſelon le vent, de maniere qu'elles ſe débordent de la largeur d'une main, afin que le vent paſſe par deſſus; & de plus on fait paſſer au milieu une groſſe corde bien tendue, attachée aux deux côtés de la Serre.

Quand la gelée eſt encore plus rude on a pour

La *quatrième Couverture*, une pareille ſeconde natte de roſeaux, & dans la plus rude gelée,

La *cinquième Couverture*, embas ſous les rideaux, ſuivant la longueur de la Serre, une couverte de poil, quoique je me ſerve ſouvent pour cela une troiſieme natte de roſeaux au-lieu de la couverte en queſtion, ayant trouvé que cela vaut mieux; ces nattes étant moins embaraſſantes, & pouvant être plus aiſément roulées & tranſportées.

La *ſixième Couverture* pourroit ſe faire à l'aide de couvertes de poil: mais comme je crois qu'il eſt impoſſible que la gelée, quelque rude qu'elle ſoit, pénètre au travers des trois nattes de roſeau dont je viens de parler, cela eſt inutile. Il eſt cependant bon de ſavoir, qu'il faut très ſou-

vent, même ſans qu'il gele, couvrir avec ces nattes de roſeau pendant la nuit, pour aquerir par ce moyen une chaleur requiſe, quand le jour ne l'a pas fournie.

Dans les Serres qu'on échauffe par le moyen du feu, pour faire croître les plantes & leur faire produire plutôt des fruits, on cloue au deſſus des petites fenêtres qui ſervent à airer, à la muraille, des couvertes de poil, leſquelles, pourvu que ces petites fenêtres ayent par deſſous une ouverture d'un peu plus de trois, quatre ou plus de pouces, doivent deſcendre juſques au ſecond carreau des vitrages en queſtion, afin que quand elles s'ouvrent pour faire entrer l'air, ou exhaler les vapeurs, elles ne laiſſent pas entrer le froid ou la gelée: il faut pour cela, que cette couverte de poil ſoit pour le moins de trois bandes ſéparées, & que chacune déborde l'autre aſſez, pour préſerver une, deux ou trois petites fenêtres ouvertes de la pénétration du vent ou de la gelée; ce qui ne ſauroit ſe faire par le moyen de cette couverture quand elle eſt d'une ſeule pièce en longueur.

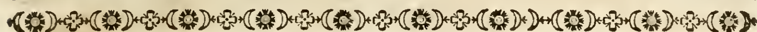
On commence à faire du feu vers la fin de Décembre, ou au commencement de Janvier, & on ne couvre pas les vitres de devant auſſi longtems qu'il ne fait qu'une petite gelée blanche; car alors le Thermomètre qui eſt dans la Serre montre la chaleur à 16, 17, 18 ou plus de degrés: ſeize étant dans le commencement le plus grand froid quand la gelée eſt plus forte, enſorte que le Thermomètre deſcend davantage: on met devant les vitres des nattes dreſſées, qui comprennent la couverte dont ces vitres ſont déja munies. Quand la gelée eſt plus rude encore, on y ajoute des nattes doubles, qui ſont plus hautes: cela ſe fait auſſi à meſure que la ſaiſon avance, & que le Thermomètre doit monter davantage. On ſe ſert pour la troiſième couverture, de couvertes de poil par deſſous, qui étant attachées à de petits crampons, deſcendent depuis le haut juſques au deſſous des Carreaux inférieurs: la quatrième couverture ſe fait par deſſus par le moyen de pareilles couvertes; les vitres dreſſées étant alors entierement munies de couvertes par devant.

On a parlé ci-deſſus dans ce Chapitre, de la Couverture des Melons, &c. mais on l'augmente, quand celle qu'on a ne ſuffit pas. Lorſqu'on tranſplante les Melons, il ne gele point ou rarement ſi fort, que des doubles nattes ne ſuffiſent pas à empêcher le pénétration, ſouvent même il fait au mois d'Avril un tems ſi doux, qu'une ſimple couverture ſuffit, & que vers la fin de ce même mois, ou au commencement de Mai, on s'en paſſe entierement, ſuffiſant alors que les plantes de Melons & autres ſoient couvertes de vitres.

Le

Le vieux Tan est léger & lanugineux, ce qui fait qu'en en mettant une couche d'un demi-pouce sur les Renoncules, les Anémones, les Narcisses, & les Jonquilles, cela suffit pour les munir contre une petite gelée; mais quand la gelée est plus forte, on met encore par dessus le Tan des rameaux, & quand elle est plus rude encore, on le couvre de paille.

Les Rameaux sont une bonne couverture pour des herbes potagères d'hiver, comme Choux, Saladè, Cerfeuil d'hiver, Epinars, Carottes d'hiver; mais quand la gelée est rude, ces dernières ont besoin d'être plus couvertes. On couvre de plus avec ces rameaux ce qu'on a planté ou semé au commencement du Printems, comme aussi les fleurs & autres plantes, qui sont moins tendres, mais auxquelles les vents de bize nuisent plus que la gelée; ce que les rameaux couchés légerement sur terre empêchent à merveille.



CHAPITRE III.

Des Thermomètres qui font connoître la température de l'air, savoir la chaleur, le froid & la gelée; leur nécessité pour cultiver des plantes étrangères, & pour avancer la maturité des fruits dans les saisons qui leur sont propres: de leur fabrique, & de la manière dont on peut les faire: avec quelques observations particulières.

COmme toutes les Plantes, pour croître comme il faut & pour produire leurs fruits, n'ont pas seulement besoin de chaud, mais aussi de froid, & que selon leurs propriétés, elles doivent être plus ou moins affectées par le froid ou par le chaud; de plus, (ce qui demande une attention nécessaire) qu'une pareille affectation doit se faire selon les Saisons d'une manière diverse dans chaque Climat, il est nécessaire, quand on veut cultiver avec succès des fruits de Climats plus chauds, ou bien avancer artificiellement les saisons pour les prématurer, d'être instruit de cela, comme aussi de la température de l'air quant au chaud & au froid, au tems pluvieux & sec selon les saisons, dans les endroits où ces Plantes viennent & produisent des fruits en plein air. On peut être suffisamment instruit sur les tems pluvieux & secs, tels qu'il en fait ordinairement dans chaque saison dans des Climats étrangers, par ceux qui ont voyagé souvent dans ces Pais: mais c'est ce qui ne peut se faire, quant à la tem-

pérature du chaud & du froid, que lorſqu'on a fait là-deſſus des obſervations exactes par le moyen de Thermomètres: car nos corps ne ſauroient en juger d'une manière infaillible, parce qu'on en jugeroit toujours ſelon que ces corps ſont plus ou moins accoutumés au chaud & au froid, & par cela même les jugemens qu'on en porteroit, ſeroient fort différens les uns des autres: c'eſt ce qui oblige à abandonner cette voie, & à recourir aux Thermomètres pour ſavoir peu à peu par des obſervations fondées ſur l'expérience, quels degrés de chaud & de froid les Plantes étrangères doivent avoir, comme auſſi quelle eſt ſelon les Saiſons, la température de l'air extérieur pour faire groſſir & meurir les fruits; ce qui peut être pratiqué aſſez facilement.

Ceux dont qui, dans ce Païs, veulent cultiver des fruits étrangers, ou bien tâcher d'avancer les Saiſons pour faire meurir les fruits d'Eté dans l'Autonne, & des fruits d'Autonne en Eté, ou même plutôt encore, doivent (comme nous l'avons dit dans l'Introduction) avoir pluſieurs Serres vitrées, & pendre dans chacune un Thermomètre d'une même fabrique: leſquels Thermomètres doivent être tels que, par une égale affectation de chaud & de froid, ils paſſent par degrés les mêmes indications, par l'élévation ou l'abaiſſement de la liqueur.

J'indiquerai ici de quelle manière on peut fabriquer ces Thermomètres, qui agiſſent uniformément, faiſant par degrés des indications, quand la liqueur deſcend ou monte.

Je ſuppoſe d'abord, que les Thermomètres à Phiole ſont meilleurs pour la culture des Plantes dont je traite uniquement, que ceux qui ont par deſſous des Cilindres; parce qu'un Cilindre qui contient autant de liqueur qu'une Phiole, raccourcit trop le tuyau par ſa longueur, ce qui fait qu'on ne peut pas rendre les diviſions de pareils Thermomètres auſſi diſtinctes, que de ceux à Phiole, dont par cela même les tuyaux ſont plus longs: outre qu'on ne ſauroit vuider ces grands Cilindres ni ſi bien ni auſſi également que les Phioles; ni les rechaufer ſi facilement avec la bouche, ce dont il ſera parlé ci-après.

Il faut encore que ces Thermomètres ne ſoient ni trop longs ni trop courts: on a déja dit pourquoi il ne faut pas qu'ils ſoient trop courts: quand ils ſont trop longs, ils embaraſſent, & on ne peut pas les placer dans les couches vitrées. Ainſi je crois qu'un Thermomètre dont le tuyau a quinze pouces de long, qui a une cavité égale à celle que j'indique ici par cette figure (O), & qui a à ce tuyau une petite Phiole d'un verre extrêmement mince, dont le diamètre eſt d'un pouce & de deux lignes

me-

mesure de Rhinlande, est comme il faut, pour observer par son moyen le plus grand froid & la plus grande chaleur: quand on l'a rempli d'esprit de Vin très fort dans un tel tuyau, la liqueur ne montera pas assez haut, pour que l'air supérieur lui résiste beaucoup, & principalement quand le tuyau est un peu plus large vers le haut; car si l'air supérieur résiste trop, il faut nécessairement que la Phiole crève: il faut pourtant qu'il y ait au dessus de la liqueur un air commun dans le tuyau, afin que la liqueur reste rassemblé sans aucune division, laquelle se sépareroit autrement bientôt si la chaleur venoit à l'affecter trop subitement. Cette Phiole est aussi fort sujette à se rompre, quand elle est tant soit peu comprimée, ou quand la planche à laquelle elle est ajustée, se gonfle ou se resserre: c'est-pourquoi je ne sache rien de meilleur qu'une petite planche de bouis, sur laquelle, après l'avoir peinte en blanc, on marque les degrés par de petites lignes noires, lesquelles on numérote ensuite de cinq à cinq au côté avec de grands chiffres noirs: il faut de plus qu'il y ait dans cette planche une cavité ample & profonde pour la Phiole, & une rainure pour le tuyau; par en-haut un trou, pour pouvoir la pendre à un clou: sa largeur doit être d'un peu plus de deux pouces.

Si on pouvoit faire fabriquer par un habile Souffleur de verre les tuyaux d'une même largeur, & les Phioles proportionnellement à la cavité des tuyaux, on pourroit aussi alors selon la vertu élastique de la liqueur, prescrire une longueur déterminée pour ces Thermomètres: mais cela n'étant pas possible, il est nécessaire qu'on fasse tirer les tuyaux de la longueur d'un peu plus de dix-sept pouces, pour en rogner après cela à proportion qu'on trouvera que la Phiole est ou trop grande ou trop petite.

La liqueur de ces Thermomètres doit se montrer d'une manière fort sensible, afin que par dehors on puisse découvrir au travers des vitres la température de l'air intérieur de la Serre. C'est pour cette raison que les tuyaux doivent avoir une telle largeur, & que la liqueur doit être aussi fort colorée & avoir une vertu élastique. C'est pour cela que dans ce cas l'argent vif, qui est d'ailleurs ce qu'il y a de meilleur, est très peu convenable: la meilleure liqueur pour ces Thermomètres doit être d'un bleu, ou d'un rouge fort foncés: je préfère la dernière de ces couleurs, parce qu'on la peut faire en peu de tems, & qu'elle est fort élastique: on prend, pour la faire, une demi-pinte du plus fort esprit de Vin, sur lequel on met trois onces de bayes de Sureau bien sechées & pulvérisées, lesquelles doivent infuser dans cette liqueur, après quoi on la tire doucement au clair; &

après l'avoir fait repoſer ainſi encore quelque tems pour lui donner le tems de ſe défaire de toute ſa craſſe, on la tire de nouveau au clair, quand on veut s'en ſervir: pour lors ſa couleur ſera d'un rouge fort foncé.

C'eſt de cette liqueur élaſtique ainſi colorée dont on doit ſe ſervir pour remplir les Thermomètres en queſtion, lorſqu'on ſe propoſe d'avoir des fruits précoces.

On met la Phiole qui eſt vuide ſur un charbon de feu, & on la laiſſe chaufer, juſqu'à ce que l'air groſſier en ſorte, de même que du tuyau, après quoi, tenant la Phiole en haut, on trempe l'ouverture du tuyau dans l'eſprit de vin coloré, & on en remplit la ſixième partie de la Phiole: après cela on poſe de nouveau ſur le feu la Phiole pour chaſſer par la grande chaleur, tout l'air: cela fait, on trempe encore ſubitement comme ci-devant le tuyau dans la liqueur, qui remplit ainſi pour l'ordinaire, en une ſeule fois, & le tuyau & la Phiole: ce qui ne ſauroit ſe faire quand la prémière fois on introduit trop de liqueur dans la Phiole, parce qu'alors la grande chaleur en chaſſe la liqueur & l'air également.

Le Thermomètre ainſi rempli, on laiſſe d'abord cette liqueur chaude ſe condenſer lorſqu'il gele légerement, peu ou point, comme on le dira ci-après; & l'on examine pour lors s'il y a le moindre air parmi la liqueur; & s'il n'y en a point, on regarde enſuite s'il n'y pas, ou trop ou trop peu de liqueur dans le tuyau, pour pouvoir monter ou deſcendre, à la hauteur ou profondeur requiſe des degrés. S'il y en a trop, on remet la Phiole ſur le feu, afin que la liqueur monte doucement juſques près de l'orifice ſupérieur du tuyau, par lequel on tire alors au travers d'un petit tuyau extrêmement fin ce qu'il y a de trop: s'il y en a trop peu, on introduit ce qui y manque, en renverſant tout à coup le tuyau dans l'eſprit de vin: mais c'eſt ce qui ne ſauroit ſe faire ſans que l'air ſe gliſſe entre la liqueur ſupérieure & inférieure, lequel doit être inceſſamment expulſé par le haut, en le pompant & en introduiſant un petit fil d'archal dans l'orifice du tuyau: ce qui ſe pratique auſſi, quand dès le commencement on apperçoit qu'il y a de l'air parmi la liqueur.

Après avoir ainſi rempli comme il faut le Thermomètre, on bouche l'orifice par en-haut avec un peu de cire, après y avoir laiſſé entrer un peu d'air, pour conſerver la vertu élaſtique de l'eſprit de vin: enſuite on marque ſur la planche de bouis peinte en blanc par de plus grandes ou de plus petites diviſions, les degrés, à proportion de la vertu élaſtique de la liqueur qui eſt dans la Phiole & dans le tuyau: ſuivant cette même proportion on racourcit auſſi plus ou moins le tuyau, & l'on ſe ſert d'une plan-

planche plus courte ou plus longue. Pour être assuré de son fait, quand on marque les degrés de ces Thermomètres destinés à la culture des Plantes, j'ai appris par expérience que des corps sains qui ont depuis trente jusques à soixante-dix ans font monter dans le tuyau la liqueur à une même hauteur, quand ils tiennent la Phiole dans leur bouche fermée entre la langue & le palais, aussi longtems qu'il est nécessaire pour que la liqueur aquière le même degré de chaleur qu'a leur sang: les liqueurs qui ont moins de vertu élastique, ou qui sont renfermées dans des tuyaux plus larges, quand les Phioles sont d'une même grandeur, monteront bien moins que celles qui ont plus d'élasticité & des tuyaux moins larges; cependant toujours d'une manière uniforme, par le moyen de divers corps sains: c'est donc en observant ces proportions qu'on fait les divisions plus ou moins grandes.

Ceci posé comme une chose incontestable, il s'agit maintenant & principalement d'observer quand il fait la plus petite gelée dans un air bien ouvert, pour en placer la marque sur la planche.

Pour y réussir comme il faut on prendra pour fabriquer de pareils Thermomètres comme le tems le plus convenable, le Printems ou l'Autonne, quand dans un air libre on peut s'attendre le matin à une petite gelée, pas assez forte cependant pour faire prendre l'eau des fossés: alors le Thermomètre baissera à quinze degrés; car quand l'eau des fossés extérieurs commence à se glacer il baissera jusqu'à 14: ayant marqué 15 par un petit trait de craion sur la planche, on ôte le Thermomètre de dessus la planche, & l'on tient, comme il a été dit, la Phiole dans la bouche, jusqu'à ce que la liqueur ait la même chaleur du sang; mais comme il faut plus d'un quart d'heure pour cela, on y remédiera en rechaufant peu à peu la Phiole sur un charbon de feu, jusqu'à ce qu'on ait lieu de croire que la liqueur sera montée dans le tuyau à trente degrés au-dessus de la gelée, par où l'on abrège le tems qu'il faudroit le tenir renfermé dans la bouche.

Quand donc la liqueur est parvenue aussi haut que la chaleur de la bouche pourroit la pousser, il faut remettre très subitement le Thermomètre sur la planche, & y marquer pareillement cette hauteur; après quoi il faut diviser l'intervalle qu'il y a entre la gelée, & cette chaleur rehaussée en trente degrés égaux, & compter ensuite encore quinze autre degrés égaux vers le bas; auquel cas on trouvera la dernière division (d'*O*) auprès de la Phiole: au dessus du quarante-cinquième degré on fait aussi cinq divisions égales, jusques à cinquante: ceci fait on marquera tout de

bon

bon ces divisions sur la planche par des traits ou des lignes, & on y peindra de noir les chifres. Ensuite il faut racourcir le tuyau environ de trois pouces au-dessus du 50me. degré; ce qu'on fait sans peine par le moyen d'une lime bien afilée au rond du tuyau; on fermera pour lors hermétiquement l'orifice du tuyau au travers d'une flamme vive & conique d'une meche de coton bien trempée dans l'huile, dans laquelle on tient le tuyau, contre l'orifice duquel on en fait fondre un autre, lequel on retire peu à peu lorsqu'il a perdu de sa chaleur.

En cas qu'on trouve dans le tuyau, que la liqueur à l'endroit où le plus bas degré (*O*) doit être marqué, n'est pas auprès de la Phiole, mais trop haut ou trop bas, il faut en tirer le superflu, ou y ajouter ce qu'il y manque, de la façon qu'il a été dit ci-devant; en observant à chaque fois pendant ce changement la marque de gelée, & le rehaussement par la chaleur de la bouche, & marquer & diviser conformément les degrés sur la planche, & ensuite racourcir le tuyau & le fermer hermétiquement.

Quand une fois on s'est procuré un pareil Thermomètre, on peut en fabriquer d'autres sur ce modele en tout tems, sans avoir égard au Printems ou à l'Autonne. Je crois, que quelque froid qu'il fasse en plein air, la liqueur ne descendra jamais dans la Phiole de pareils Thermometres. Comme les Thermometres placés dans des Serres pour des plantes de Climats plus chauds, ou pour prématurer nos fruits, ne doivent pas descendre jusqu'à la marque de gelée, ou bien monter plus haut que 50 degrés, on pourroit racourcir ceux qu'on destine a cet usage, à la longueur de quatorze degrés; mais pour lors le peu de liqueur qu'il y a dans le tuyau, sera que la hauteur causée par la bouche sera un peu moindre; différence qui sera fort peu sensible sur le tout, & de peu d'effet, n'étant pas non plus essentiel que le tuyau soit par-tout exactement d'une même largeur, pourvu que la différence ne soit pas assez grande, qu'on puisse la découvrir à l'œil; car il s'agit principalement des indices déterminés de gelée & de la plus grande chaleur, parce qu'il faut empêcher que les Thermomètres des Serres ne parviennent a l'une ou à l'autre de ces extrémités, mais observer toujours, autant qu'il est possible, la chaleur mitoyenne, comme on a soin de l'indiquer quand on traite de la culture des Ananas dans une Serre échaufée par des fourneaux, & de celle des Vignes échaufées pareillement par le feu.

On a besoin en plein air de Thermomètres pour prendre ses mesures, en empêchant la pénétration de la gelée par le moyen de la couverture extérieure; mais quand il s'agit de prévoir en quelque sorte des tempê-

tes

tes furieuſes, & de ſavoir quand il faut couvrir & non pas airer, il faut ſe ſervir d'un Baromètre, comme étant beaucoup plus propre à ces uſages.

Par le ſecours d'un pareil Thermomètre, fait comme il a été dit, par diviſions de degrés, & montrant le chaud & le froid, j'ai fait les expériences ſuivantes. Il eſt pendu à une muraille qui eſt au Nord, & qui ne ſauroit recevoir aucun rayon ſolaire, à trois pieds & ſept pouces de terre.

Il eſt auſſi rempli (ſelon la deſcription précédente qui en a été faite) avec de l'eſprit de vin très fort, pour la culture des plantes & la prématuration des fruits: la longueur des degrés diviſés étant depuis *O* juſqu'au 50me, neuf pouces trois lignes & un quart, meſure de Rhinlande; ayant trouvé le 45me degré, qui y eſt marqué, en faiſant tenir la Phiole dans la bouche de différentes perſonnes: je dois cette obſervation à ce que m'en a communiqué un Naturaliſte très expérimenté.

50 La plus exceſſive chaleur pour les Ananas pendant l'Eté dans les Couches vitrées où il y a du Tan.

47 Chaleur d'Eté pour les Ananas. Il faut alors leur donner de l'air.

45 Chaleur du ſang, aquiſe par la bouche, & chaleur naturelle d'Eté pour les Ananas.

43 Chaleur tout-à-fait étouſante en plein air dans l'Eté: il en étoit ainſi le 4 d'Aout 1719.

41½ Chaleur pour les Ananas après les 14 prémiers jours, qu'ils ont été mis dans les Couches vitrées où il y a du Tan.

40 Chaleur pour les Ananas, pendant les prémiers 14 jours qu'ils ſont dans ces Couches vitrées; & la plus grande chaleur, dans la Serre artificiellement échauſée. C'eſt une chaleur étouſante en plein air dans l'Eté.

37 Chaleur pour les Ananas dans la Serre artificiellement échauſée au mois de Février; & dans l'Eté, tems chaud avec des vents de Nord ou d'Oueſt; mais étouſant quand c'eſt avec vent d'Eſt, Sud-eſt, ou Sud.

35 Tems d'Eté tempéré; cependant très étouſant au commencement de Mai & de Septembre.

32 Tems d'Eté juſqu'à la mi-Mai: c'eſt le tems qu'il fit en plein air pendant pluſieurs nuits des années 1718 & 1719.

30 Chaleur pour les Ananas juſqu'au 20 de Janvier. Chaleur d'Eté en Avril & en Septembre.

$27\frac{1}{2}$ Fraicheur ordinaire de la nuit pendant l'Eté en plein air.

26 Fraicheur pour les Ananas dans la Serre artificiellement échauffée après le mois de Janvier. Chaleur de Printems & d'Autonne. Chose remarquable, que ceci cause par le moyen du feu une chaleur insuportable, quand il gele en plein air, & que le tems est à $3\frac{1}{2}$.

25 Extrême chaleur pour les Caves & pour les endroits où l'on garde les provisions.

23 Extrême froid pour les Manges Tanges: pendant l'Eté il fait un froid à trembler.

21 Le plus chaud tems d'Eté à la hauteur du Pole de 80 degrés & 30 minutes; & pendant l'Eté très froid dans ce Païs.

20 Tems d'Hiver chaud; & tems d'Eté très chaud (*a*) à 76 degrés.

19 Extrême froid d'Hiver pour les Ananas.

$17\frac{1}{2}$ Tems d'Hiver tempéré; & chaleur naturelle dans la Maison, quand en plein air il est à 10.

15 A peine de la gelée, comme d'un linge mouillé très légerement gelé; & par le moyen du feu une chaleur naturelle dans la Maison, quand en plein air le tems est à 4 ou $4\frac{1}{2}$.

14 Givre fort, desorte qu'il y a de la glace dans les Fossés: il en fait encore souvent en Avril, & quelquefois en Mai & en Juin: cela étoit ainsi le 15 de Juin 1733.

$12\frac{1}{2}$ Dans l'Autonne forte gelée.

9 Quand il gele ainsi pendant trois jours de suite, la glace est assez forte pour porter des Chevaux.

$4\frac{2}{3}$ C'est le tems qu'il fit chez nous le 21 de Janvier 1716, & qui causa un froid fort piquant.

$3\frac{1}{3}$ C'est le tems qu'il fit chez nous le 11 Janvier 1729.

2 Doit causer chez nous un froid presque insuportable.

0 Il n'est pas à présumer, que naturellement il en viendra à ce point. Je n'ai pas seulement observé pendant vingt années la pluie, le vent, la grele, la neige, le brouillard, la rosée, &c. mais aussi remarqué le chaud & le froid par le moyen de mon Thermomètre: par où j'ai trouvé:

Que pendant l'Eté, dans le Printems & au commencement de l'Autonne, il fait le plus grand froid, quand le Soleil est à une demi-lieue au

(*a*) *Il paroitra peut-être extraordinaire au Lecteur, qu'à 76 degrés hauteur du Pole, il fasse plus froid qu'à 80; cependant cela m'a été assuré par un Commandeur de la pêche à la Baleine, sur des observations très exactes, qu'il en a faites sur Mer pendant trois années, par le moyen de mon Thermomètre que je lui avois donné pour cela.*

au dessus de l'horison : qu'ensuite la chaleur augmente ordinairement d'heure en heure, jusqu'à une heure ou midi & demi; quelquefois aussi, mais rarement, jusqu'à une heure & demi; après quoi la chaleur du jour perd ordinairement de sa force.

Qu'en Hiver il fait le plus grand froid, quand le Soleil se lève, ou un peu auparavant.

Qu'un air d'Eté du Sud, du Sud-est ou de l'Est, quand les Thermomètres sont au Nord depuis 34 à 35, nous paroit aussi chaud, qu'avec un vent de Nord depuis 38 à 38½.

Que lorsque ces Vents doux de Sud, de Sud-est & d'Est rendent l'air encore plus chaud, & que le Thermomètre est à 38 & même plus haut, pareille chaleur devient à proportion beaucoup plus insuportable & étoufante; que 38 du Sud paroit pour le moins aussi chaud que 41 du Nord; ces airs doux étant toujours nébuleux ou épais.

Que la rosée d'Eté, du Nord-est, de l'Est, & même du Sud-est, fait baisser davantage le Thermomètre, & indique plus de froid que ne feroit dans ce tems la pluie, un vent furieux, ou une tempête, quand même le vent seroit Nord.

Que des vents de Nord ou de Nord-est, secs & forts, nous paroissent plus froids en Eté que ne l'indiquent les Thermomètres; mais que ces vents rendent souvent l'air plus froid, & affectent le Thermomètre de manière qu'il baisse quelquefois de deux degrés de plus, qu'un autre qui est à l'abri du vent ou exposé au Couchant.

Que non seulement le Soleil, mais aussi la reverbération de ses rayons, quoiqu'éloignée, cause de grandes diversités quant au rehaussement.

Que lorsque le Thermomètre commence à monter l'après-midi (baissant autrement alors pour l'ordinaire), il fait ordinairement de la pluie le lendemain; & plus cela arrive vers le soir, plus la chose est certaine, car pour lors il fait souvent le lendemain un fort grand vent, ou bien de la tempête & de la pluie.

Quand après un jour où le Soleil a lui fort clairement, le vent tombe, & que le Thermomètre continue à baisser le soir, il fait ordinairement un beau jour le lendemain.

Que le vent n'affecte qu'à proportion de la température de l'air, desorte que le vent poussé avec violence contre la Phiole par le moyen d'un souflet, ne cause pas la moindre diversité, & ne fait pas retirer ou baisser en aucune manière la liqueur qu'elle contient.

 Que

Que la chaleur eſt plus ou moins grande dans des Serres renfermées; non ſeulement à proportion qu'elles ſont plus près du feu, ou quand il gele en plein air, mais auſſi à proportion qu'elle eſt plus près de terre: c'eſt ainſi que le Soleil & le feu peuvent rendre la différence de la chaleur au deſſous de 2, 3, 4, 5, & plus de degrés plus bas, que plus haut, dans la Serre échauffée artificiellement.

Dans la grande Serre nommée *Trek-kas*, décrite dans le prémier Chapitre de la ſeconde Partie, page 234, pendent perpendiculairement trois Thermomètres l'un au deſſus de l'autre, le plus bas à trois pieds & quatre pouces de terre, le ſecond à neuf pieds, & le troiſième à douze pieds & ſix pouces: par ce moyen j'ai obſervé ce qui ſuit.

Le 15 de Juin avec un vent de Sud-eſt & un Soleil nébuleux, auquel tems le Thermomètre en plein air étoit à midi à 31, celui d'embas étoit à 38, le ſecond à 42 & le plus haut à $47\frac{1}{2}$.

Le 18 de Juillet, vent d'Eſt, Soleil fort luiſant, nuages bleus; il étoit en plein air à midi $32\frac{1}{2}$, celui d'embas dans la Serre auſſi à $32\frac{1}{2}$, le ſecond à $40\frac{1}{2}$, & celui d'en-haut à 47.

Le Thermomètre de la Serre artificiellement échauffée pend dans le milieu de la prémière diviſion. Lorſqu'il ne gele pas & qu'on fait en dedans du feu, ce Thermomètre montre ordinairement un degré de chaleur de plus, que celui qui pend dans la ſeconde diviſion à la même hauteur & à la même diſtance des vitres: mais quand il gele, la différence eſt conſidérablement plus grande, & encore plus quand la gelée eſt plus forte, principalement quand il a déja tant gelé, que la gelée ne peut plus pénétrer dans le terrain extérieur, ou bien quand ce dernier eſt couvert de neige.

Dans la Serre jonchée de Tan, & artificiellement échaufée pour les Ananas, dont on trouve le deſcription dans le *I Chapitre de cette II Partie*, page 242, j'ai conſervé pendant l'Hiver quelques Ananas dans du Tan fort chaud; il y avoit deux Thermomètres, l'un à l'Orient & l'autre à l'Occident: celui qui étoit à l'Occident, étant pendant le mois de Décembre avec des vents conſtans d'Eſt ou de Nord-eſt, toujours plus bas de deux ou trois degrés, que le Thermomètre à l'Orient juſqu'au 29 de Décembre, auquel tems le Thermomètre en plein air avec un vent tempêtueux de Sud-eſt & des bouraſques de neige, étoit à 15; ce froid & ce vent furieux accompagnés de neige, preſſèrent ſi fort l'air intérieur de la Serre vers le Thermomètre qui étoit à l'Orient, qu'il étoit en cet endroit à 19, dans le tems que celui qui ſe trouvoit à l'Occident,

dent, étoit à 26½, & ainſi largement ſept degrés plus haut: cela eſt d'autant plus remarquable, que ces vitres étoient couvertes de groſſes nattes de paille, & celles-ci de groſſes couvertures de poil, ſur leſquelles il y avoit encore des volets de bois épais d'un pouce.

L'eau des Foſſés & des Reſervoirs au Nord, ſix pouces au deſſous de la ſuperficie, eſt ordinairement l'Eté le matin de bonne heure & le ſoir plus chaude de deux degrés, que l'air du Nord même: au-lieu qu'au Printems, la chaleur eſt communément égale, auquel tems auſſi l'eau, quand l'air devient plus chaud, n'en eſt pas ſitôt affectée; & tout au contraire l'eau retient davantage ſa chaleur, & elle eſt même quelquefois de 4, 5, & plus de degrés plus chaude que l'air, quand le tems devient tout à coup froid & rude, comme auſſi lorſque l'air eſt refroidi par la roſée. Ordinairement c'eſt le matin que l'eau eſt la plus froide, & elle diffère le moins d'avec l'air du Nord, vers midi: cependant dans un Foſſé où l'eau court toujours, & qui eſt plus ou moins couvert d'arbres, elle eſt ordinairement de deux degrés plus froide; & encore plus dans un Reſervoir de plomb au Nord qui eſt ombragé par des arbres.

Le Baromètre peut indiquer quand il faut munir les Serres contre le vent, en fermant les vitres; ou bien en y paſſant par deſſus des cordes, ou pour laiſſer entrer l'air en ouvrant un peu les vitres, ou pour les coucher plat, quand le Baromètre eſt fort bas; mais il faut ôter tout-à-fait les vitres des plantes qui doivent être humectées, afin que la pluie puiſſe les arroſer.

Les Peſe-vapeurs ne m'ont jamais ſervi de rien pour la culture des plantes.



CHAPITRE IV.

De l'Air, de la diverſité avec laquelle il mêle les parties, & agit ſur les Plantes; comme auſſi de la chaleur, du froid, des vents, de la pluie, de la neige, de la grele, des frimats, & de la roſée, &c.

L'Air, diſent certains Naturaliſtes, eſt un corps fluide, glutineux, tranſparent & élaſtique, qui eſt ſuſceptible de condenſation & de raréfaction, mais non pas de ſe convertir comme l'eau en glace; j'y ajoute, tel qu'il eſt avec les vapeurs & les exhalaiſons, leſquelles ſont extrêmement diviſées.

Les exhalaiſons ſont des parties ignées, ſulphureuſes, minérales, mê-

lées de salpêtre, & telles autres parties sèches.

Les Vapeurs sont des parties unies, humides, contenant de l'eau ou de l'huile.

Les unes & les autres donnent par toute sorte de causes à l'air diverses températures, selon qu'il se mêle avec lui plus ou moins de vapeurs ou d'exhalaisons, formant ainsi ensemble l'air commun, dans lequel tous les Animaux & les Plantes sont produits & croissent. Comme donc l'air est différent selon la situation des Païs, les corps diffèrent aussi entre eux; car selon que le Soleil éclaire les Païs plus ou moins obliquement, ou bien perpendiculairement, les rayons sont réfléchis, ou bien ils y restent plus longtems, & y causent plus ou moins d'agitation, d'où provient le chaud & le froid.

Si l'on pense que dans de certains endroits il y a du feu sous la terre, ou seulement une matière sulphureuse, qui a été allumée, les vapeurs & les exhalaisons dans le voisinage du feu, y seront en plus grand nombre: outre que le Soleil par dessus, & ce feu par dessous, causeront des vapeurs & de exhalaisons tout-à-fait différentes, & cela à proportion que les Païs seront élevés, secs, montagneux, contenant des métaux & des minéraux, sulphureux, huileux, chargés de vitriol, de salpêtre, de sel & de bois, & qu'ils sont éloignés de la Mer; à proportion aussi qu'ils sont habités près à près par un grand nombre d'hommes; de même que selon qu'ils sont bas, unis, ayant des rivières, des marais, des lacs; que la terre en est legère; qu'ils sont dans le voisinage de la Mer, & habités par peu de personnes, & cela loin à loin.

Quand même on seroit bien instruit de toutes ces circonstances, il nous manqueroit encore la connoissance de l'air convenable pour l'entretien des Plantes; car nous ignorons de quelles parties l'air est composé, quand les Plantes en sont incommodées; ni comment il doit être pour les faire croître vigoureusement. Nous savons en général, que l'air le plus sain devient très malsain & mortel pour nous, quand il reste fort longtems autour de nous & que nous le respirons après qu'il a été corrompu par les mauvaises vapeurs & les exhalaisons de nos corps, & de leurs excrémens sujets à la pourriture; desorte que rien de ce qui a vie ne peut subsister si l'air n'est pas continuellement rafraichi: tous les Animaux même, faute de ce rafraichissement, cesseront de respirer: mais autant qu'un air rafraichi est d'une nécessité indispensable pour tous les corps, dont le mouvement tend à l'accroissement; autant est-il nuisible à tous les corps, qui ne sont plus susceptibles d'accroissement & que l'on veut conserver

pendant

pendant quelque tems dans le même état: c'est-pourquoi on communiquera continuellement un air frais & pur à toutes les Plantes qui croissent, & on empêchera d'un autre côté qu'il n'approche des fruits.

Un air chargé de trop de parties sèches & ignées, ou d'exhalaisons, est aussi nuisible aux Plantes, que lorsqu'il est chargé de trop de vapeurs: c'est ce qu'on observe l'Hiver à l'égard de nos corps, quand on fait grand feu dans des chambres renfermées, dans lesquelles le Thermomètre étant à 26 degrés (faisant dans un plein air de Nord une chaleur de Printems), car il nous incommodera plus dans ces endroits, que ne feroit celui qui seroit plus chaud, chargé de vapeurs voltigeantes, à l'égard des Plantes de la Serre artificiellement échaufée.

Il faut traiter les tendres Plantes, qui ne résistent pas à l'air rude qu'il fait chez nous dans l'Autonne, l'Hiver ou le Printems, comme les personnes foibles & délicates, & les munir contre le froid; mais il ne faut jamais les laisser longtems dans un air, qui n'est pas continuellement rafraichi par un air pur, car autrement ces Plantes périroient, de même que les Animaux; & comme on s'apperçoit aisément dans des chambres renfermées, quoique occupées par plusieurs personnes saines, de la corruption de l'air, & mieux encore dans des chambres de Malades; il en est de même dans les Orangeries & les Serres vitrées, qui ont été longtems fermées, & cela à proportion qu'elles contiennent beaucoup de plantes rassemblées, & à proportion aussi que ces plantes croissent vigoureusement: on s'apperçoit même en plein air, quoique toujours plus vite dans des lieux renfermés, d'un mauvais air sulphureux, ou bien d'un air qui est chargé de parties trop pénétrantes, ignées, contenant du salpêtre, de l'huile, du vitriol; comme on le remarque souvent aux Mineurs où à ceux qui entrent dans des caveaux profonds, qui ont été fort longtems fermés.

Quand il fait pendant longtems du calme & sur-tout pendant des Etés chauds, nos corps de même que les Plantes, se ressentent, mais non pas si subitement, de la mauvaise température de l'air, arrivant très souvent qu'une chaleur si longue est suivie en Autonne de maladies mortelles; au-lieu qu'on trouve l'air très pur & très sain, lorsqu'en Eté il fait beaucoup & de grands vents, & qu'il tombe des pluies froides.

Le meilleur & le plus promt remède pour purifier les Orangeries fermées & les Serres vitrées, d'un air mauvais & corrompu, & de rejouïr les plantes par l'intromission d'un air frais, est de donner un libre passage à l'air par des ouvertures pratiquées des deux côtés: cependant quand l'air extérieur est trop froid, & que ce passage pourroit nuire, on aro-

se

ſe légerement avec de l'eau de pluie pure, le fond de l'Orangerie, &c. la plus froide eſt la meilleure, après quoi on augmente la chaleur, d'où il arrive que les parties de l'eau ſe ſéparent & ſe répandent; & lorſqu'elles ſont raréfiées & mêlées avec les mauvaiſes exhalaiſons, elles ſont pouſſées alors ou par la cheminée, ou vers un autre appartement par l'ouverture de la porte.

Pour ce qui regarde encore la température de l'air, quant au chaud & au froid, l'une & l'autre de ces qualités ſont également néceſſaires tant pour la vie & la conſervation des plantes, que pour les corps des animaux: car comme ces corps ne ſauroient ſubſiſter ſans la chaleur qui par ſon agitation raréfie & repand les humeurs, de même le froid eſt auſſi plus ou moins néceſſaire, ſelon l'état des corps, ſelon la ſituation des Païs qu'ils habitent, & cela pour condenſer, quand il le faut, les humeurs, & les coaguler en quelque manière: c'eſt ce dont les Païs les plus chauds nous fourniſſent des preuves, puiſqu'on y a la bonne, la douteuſe & la mauvaiſe Mouſſon, tout comme chez nous la chaleur d'Eté, & le froid d'Autonne, d'Hiver & de Printems. Les Plantes, & tous les corps des animaux ont auſſi leurs propriétés particulières, non ſeulement à proportion de la grandeur de cette chaleur ou de ce froid, eu égard à un air ſec ou humide, mais auſſi à proportion des manières différentes dont ils doivent en être affectés: delà vient que les Saiſons produiſent ſous un même Climat diverſes eſpèces de fruits, comme ſont chez nous les fruits de Printems, d'Eté, d'Autonne & d'Hiver, & ſous des Climats plus chauds, les fruits de la bonne, de la douteuſe & de la mauvaiſe Mouſſon. De plus le froid de la nuit eſt très néceſſaire pour la pouſſe & pour la nourriture des Plantes: étant remarquable que les nuits d'Eté dans pluſieurs Païs fort chauds, ſont ordinairement plus froides que chez nous, ou dans tels autres Païs peuplés du Nord; deſorte qu'il paroit que le froid de la nuit leur tient en quelque façon lieu du froid qu'il fait chez nous l'Hiver: on a de ces nuits froides principalement en Afrique, où il fait pendant le jour une chaleur inſupportable, & où il pleut fort peu ou point du tout; car quand il y pleut, ce ſont de petites pluies menues, qui ſont pour l'ordinaire les avant-coureurs d'une maladie contagieuſe.

On éprouve auſſi de pareilles variations entre la chaleur du jour & le froid de la nuit, dans les vallées des Païs ſitués ſous ou près de la Ligne, dans le voiſinage de la Mer, & couverts par derrière par de hautes montagnes, où les vapeurs que la Mer exhale, ſont pouſſées continuellement

ment pendant le jour par les vents de Mer contre les Montagnes, & après s'y être condensées & converties en brouillards, elles s'en retournent la nuit avec les vents de terre, sur laquelle terre elles se répandent comme une épaisse rosée. C'est ainsi que dans les Païs bas & humides, les plus froides nuits sont précédées par une grande chaleur du jour, sur-tout vers l'Autonne, quand les nuits s'allongent: ce froid est causé par la rosée, qui suit pour l'ordinaire. Les Païs du Nord, au contraire, ont dans l'Eté moins de froid pendant la nuit: desorte que la Nature montre encore de quelle manière elle remédie au grand froid de l'Hiver. L'expérience nous apprend outre cela, que comme les Païs du Nord qui sont habités, produisent des hommes plus grands, plus vigoureux, plus robustes, mais moins agiles de corps & d'esprit, de même les Plantes, qui résistent à un grand froid d'Hiver ou d'Autonne, ont des tuyaux plus fermes, & deviennent meilleures pour produire continuellement en abondance des fruits mieux nourris, ce qui se remarque le plus visiblement dans ces Climats, au Bled d'Hiver & d'Eté, comme aussi aux Pois des Jardins, aux Fêves & telles autres herbes potagères, quoiqu'il y en a qui croient que la plus grande fertilité vient de ce que les Plantes poussent des racines fort profondes en rerre; mais ce n'est rien moins que cela, puisque leurs racines croissent moins en profondeur qu'horizontalement, ce que prouvent les Fêves transplantées, dont on raccourcit avant que de les transplanter, les racines droites, afin qu'elles en poussent plus par les côtés; elles chargent aussi davantage, quand le froid du Printems les retarde dans leur crue, car alors elles poussent plus de rejettons & ont des tuyaux plus fermes. La pluie froide est aussi communément meilleure & plus avantageuse pour la pousse & la fertilité que la chaude; & c'est là la raison pourquoi les pluies de la nuit sont préférables à celles du jour.

On donne différens noms à la fraicheur ou au froid, selon que les corps en sont affectés: c'est pour cela qu'en Hiver nous appellons chaud un air, qui nous paroit fort froid, & rude en Eté; ce qu'on peut éprouver alors le plus sensiblement dans des caveaux souterrains fort profonds, car quoique dans ces endroits l'air nous paroisse froid en Eté & chaud en Hiver, il en est tout autrement de cet air renfermé, selon le Thermomètre: cependant nos corps accoutumés en Eté à une grande chaleur, & en Hiver à un plus grand froid, sentiroient bientôt cette étrange variation. Par la même raison, on dira que de l'eau tiède est froide, quand on y plonge la main, dans le tems même que l'on sent de l'eau

fort chaude; il en eſt de même de pareilles autres variations. Mais que tout ce qui eſt fortement agité ſoit chaud, & que ce qui n'a que peu de mouvement ſoit froid, c'eſt ce qui n'arrive pas également à tous les corps: car on voit tout le contraire à l'air & à l'eau agités par le vent, puiſque cette agitation les rend froids.

Il eſt donc certain, comme je l'ai dit, que le froid eſt auſſi néceſſaire pour la vie des Animaux & des Plantes que le chaud, & que chaque Plante demande d'être plus ou moins affectée par la chaleur, & cela en différentes manières, comme le prouvent les Ceriſes, les Pêches, & les Raiſins; car les Ceriſes & les Pêches fleuriſſent & ſe nouent au Printems, quand il fait ordinairement encore frais, & quelquefois froid, même lorſqu'il gele: au-lieu que cela n'arrive aux Raiſins qu'au milieu de l'Eté, quand on a les nuits & les jours les plus chauds. Les Ceriſes meuriſſent auſſi de même quand la chaleur augmente encore, & les Raiſins & les Pêches quand elle diminue; c'eſt-pourquoi il faut penſer, quant à la culture de ces fruits & autres de cette ſorte, ſur-tout pour les prématurer, de les placer ſous des vitres & de les faire venir ſans ou par le moyen du feu, par un ſoin extrême, & par une imitation de la Nature; cette imitation d'un air chaud pouvant être faite avec un grand ſuccès, pour peu que le Soleil intervienne; & cela non ſeulement afin de prématurer les fruits d'Eté & d'Autonne, mais auſſi pour faire croître naturellement & meurir parfaitement chez nous les fruits de Climats plus chauds. L'Art juſques ici n'a trouvé aucun moyen, pour faire croître, produire des fruits, ou pour cultiver en Eté des fruits d'Hiver, dans des Païs chauds, à l'aide des Plantes de Climats plus froids, par leſquels moyens ces Plantes pourroient aquerir la faculté requiſe & néceſſaire de ſe reſſerrer.

Un changement ſubit eſt non ſeulement nuiſible, mais même ſouvent mortel à toute ſorte de corps: il en eſt de même des Plantes; c'eſt ce qui doit engager à en avoir grand ſoin, ſur-tout de celles qui ſont dans des Serres; car quoique les Plantes de Climats plus chauds aient certainement beſoin d'une très grande chaleur, & que les nôtres puiſſent réſiſter à un très grand froid, un pareil changement, quoique conſiſtant en beaucoup moins de degrés de chaud ou de froid, ne laiſſe pas ſouvent que d'être mortel pour elles: le ſuccès de toutes les Plantes étrangères & tout ce qui regarde la prématuration, dependant preſque entierement, de ce qu'en imitant la Nature, on leur communique peu à peu le plus grand froid & la chaleur dont elles ont beſoin, ce dont on a traité amplement dans le *Chapitre* précédent.

Com-

Comme un air chaud & froid, ou froid & chaud, ne se mêlent pas tout à coup, pour faire un air doux & tempére, pas même dans des endroits renfermés; mais que cela doit se faire insensiblement, parce qu'au commencement de ce changement le plus fort des deux repousse celui qui l'est moins, & ne produit qu'un changement de lieu; on gâte ainsi par ignorance, par le feu, quantité de Plantes dans les endroits renfermés comme dans les Serres & les Orangeries: le changement subit étant la prémière cause de ce dégat; & d'un autre côté, lorsqu'il s'y est glissé trop de froid, il s'attache aux Plantes qui sont le plus près des vitres à terre, comme aussi à leurs troncs, à leurs branches, & à leurs feuilles, ce froid étant poussé par la trop subite chaleur jusques aux racines & aux envelopes intérieures des Plantes, & même se répandant par tout l'appartement, il est comprimé dans un seul coin, où le froid fait encore de plus grands ravages. Pour prévenir autant qu'il est possible cet inconvénient, il ne faut pas seulement faire un feu modéré, mais aussi faire, le plus loin qu'il se peut du feu, une ouverture, par où le froid sorte.

Comme donc l'air ne se mêle pas subitement dans des endroits renfermés, sur-tout quand il y a une pression extérieure, quoiqu'il soit comprimé par en haut & par embas; il en est de même en plein air, où l'on rassemble & conserve les rayons solaires par des cloisons ou par l'ombrage des arbres; cet air chaud pouvant dans de pareils endroits séparés, ou bien plantés des deux côtés, rester fort longtems sans mêlange, quoiqu'il passe par devant & par dessus lui un air plus froid: ce qu'on peut voir par différentes preuves, & cela se démontre aussi par le Thermomètre, sur-tout dans les mois d'Avril, Mai, Septembre & Octobre; quand avec un Soleil qui luit tous les jours, & avec un vent de Nord ou de Nord-est, il fait des nuits si froides, que dans un terrain uni en plein air le Thermomètre montre gelée, étant à 15 & même encore moins, & que la glace elle-même indique aussi un pareil froid; auquel tems cependant le Thermomètre sera à 17, 18, 19, & 19½ dans des endroits séparés par des brise-vents.

Que le froid, comprimé & ramassé dans le coin d'une Couche vitrée, s'y manifeste par des effets plus sensibles, c'est de quoi on s'appercevra toujours en Hiver, lorsqu'après l'avoir un peu ouverte il vient à y pénétrer: ainsi quand on ouvre ces Couches pendant qu'il fait une petite gelée, on trouvera que ce qui a été d'abord gelé, est au bout de la Couche au Sud-ouest, si l'air extérieur vient du Nord-est; au contraire le froid

ſe fixera au coin qui eſt au bout de la Serre au Nord-eſt, ou bien à l'Eſt, quand l'air extérieur vient du Sud-oueſt ou de l'Oueſt; & ce qui ſe remarque à l'égard du froid, arrive auſſi aux vapeurs & aux exhalaiſons, qui ſe raſſemblent pareillement dans les coins des endroits renfermés.

Il paroit auſſi de ce qui précède, que le plus froid du jour au deſſus de l'horizon eſt quand le Soleil ſe lève & une demi-heure après, car alors cette chaleur du Soleil chaſſe le froid vers les coins où le Soleil ne pénètre pas.

De même qu'en Eté l'air devient de jour en jour plus chaud par le moyen du Soleil, à moins que le vent qui fait faire diverſion à ſes rayons n'apporte quelque variation à cet égard; de même auſſi le froid devient plus grand & plus ſenſible, quand il gele, ſur-tout avec un air couvert, & bien plus encore quand la terre eſt fermée ou couverte de neige, de manière que la gelée ne ſauroit y pénétrer.

Les Vapeurs, qui ne trouvent pas ſi bas près de nous un aſſez grand froid, pour ſe convertir en brouillards, montent plus haut, ſe condenſent & ſe convertiſſent en nuages, leſquels reſtent ſuſpendus auſſi longtems qu'il ne s'y en eſt pas raſſemblé une trop grande quantité: ce qui empêche ces nuages de tomber c'eſt l'étendue de leur volume, la peſanteur de l'air qui eſt ſous eux, ou quelque vent fort: mais quand ils ſont tellement compoſés, que leurs goutes ſont aſſez groſſes, & tombent par leur propre poids, alors cela forme une pluie médiocre, laquelle, quand il fait grand froid, ſe change en neige lorſqu'elle approche de la terre, au-lieu que cela cauſe une groſſe pluie, de la grêle ou de la neige, quand ce nuage eſt pouſſé en-bas par la peſanteur de l'air qui eſt au deſſus; &, quand le nuage n'eſt pas ſi fort condenſé par le haut, ou bien quand les goutes n'en ſont pas ſi groſſes, & quand l'air qui eſt au deſſous cède, il en provient un brouillard mince, ou du verglas opaque.

La plupart des gens s'imaginent qu'une pluie chaude, ſuivie immédiatement d'un air chaud, eſt une choſe fort avantageuſe pour faire pouſſer & pour rafraichir les Plantes. C'eſt une erreur; cela eſt extrêmement nuiſible puiſque par-là les Plantes ſe chanciſſent. Mais les pluies froides du Nord, & ſur-tout les pluies de la nuit en Eté ſont toujours bonnes & avantageuſes à cauſe de leur fraicheur, même quand il ne ſuit pas de chaleur, qu'après qu'elles ont pénétré en terre juſques aux racines: il en eſt de même de la forte neige & des fortes pluies de l'Hiver ou du Printems.

La *Neige* ſe charge, parce qu'elle eſt anguleuſe, des parties de ſouphre

phre & de salpêtre qui sont dans l'air, les fait descendre avec elle & pénétrer jusques dans la terre : c'est ce que sont aussi les fortes pluies, & les pluies froides, dont les goutes sont plus compactes, & moins polies, que celles d'une pluie douce & chaude; & c'est pour cela que, même en Été, pourvu qu'il ne suive pas subitement un tems chaud, la neige, la grele, les pluies fortes & les froides fertilisent la terre, & aident considérablement à la pousse. Mais quand ces pluies fortes tombent sur les fleurs épanouies des fruitiers, ces fleurs tombent avant que de se nouer, ou bien causent une espèce de rouille qui empêche la plupart de ces fleurs de réussir. Ces pluies fortes sont aussi pernicieuses, quand les Arbres poussent au Printems de tendres rejettons, & quand elles sont suivies d'un froid rude: de plus elles sont souvent nuisibles aux tendres herbes, & au blé, parce qu'elles multiplient considérablement les mauvaises herbes. Du reste avec un air froid les fortes pluies sont toujours bonnes & désirables: au-lieu que les petites pluies fines & chaudes d'Été sont toujours funestes aux Plantes.

La *Grele* fertilise à cause de son eau nitreuse, mais elle cause souvent un grand dommage, en ce que pendant l'Été elle est fort grosse, dure, & qu'elle est poussée par des vents violens contre & sur les Plantes.

Quand il fait des *Brouillards*, ou des *Bruines*, il fait aussi calme, ce qui, comme il a été dit, quand cela dure longtems, rend l'air mal-sain, & fait rouiller, moisir & pourrir les Plantes. D'un autre côté, un tems froid en Hiver & beaucoup de neige, sont le fondement de l'espérance d'une année fertile : aussi les années dans lesquelles il tombe des pluies froides sont-elles toujours avantageuses pour les Plantes, & saines pour les Hommes & les Bêtes.

Le *Verglas* opaque ou qui n'est point transparent, est, comme je l'ai dit, un brouillard, ou une bruine qui se gele près de terre.

Le *Verglas* transparent se forme, quand l'air supérieur n'est pas assez froid pour changer les gouttes en grele ou en neige; mais ces gouttes venant à tomber en pluie, se convertissent en glace par le froid des corps auxquels elles s'attachent. Ce Verglas dure rarement longtems, parce que l'air le dissolvant, le change en eau, ce qui fait qu'il est rarement ou point nuisible; mais il en seroit tout autrement, s'il ne suivoit pas d'abord du degel, si les vapeurs des Plantes ainsi renfermées comme dans un verre ne pouvoient pas s'exhaler, & recevoir un air frais.

Le *Tonnerre* avec un air noir chargé de nuages cause des pluies fortes, rarement accompagnées d'une grosse grele: au-lieu qu'on a souvent

à attendre une pareille grele, quand il tonne fort & que l'air est clair.

La *Rosée* se forme des vapeurs qui se sont élevées, lesquelles, après avoir été encore plus dilatées par la chaleur du Soleil, descendent ensuite conjointement ensemble. Quand cette conjonction se fait le soir par un petit vent chaud, alors la Rosée n'est pas également sur toutes les terres; mais quand elle se condense peu à peu après le Soleil couché, elle tombe dans la nuit vers le matin, alors elle se répand également & humecte toutes les terres voisines. Que les matinées dans lesquelles il fait de fortes Rosées soient les plus froides, & que la Rosée procure aux Plantes une humectation froide & une très vigoureuse pousse, c'est une vérité connue; & c'est ce qui n'est nulle part plus sensible que dans ces Païs, où la Rosée est le seul moyen par lequel les Plantes sont humectées pendant l'Eté, parce qu'elles y croissent comme il faut, qu'elles y produisent des fruits, quoiqu'il y pleuve rarement. Cela confirme en même tems, que les Plantes ne se nourrissent pas seulement par le moyen de leurs racines, mais aussi en partie au dessus de terre par le moyen des pores de leurs feuilles, puisque la Rosée n'humecte jamais assez chez nous, pour qu'elle puisse pénétrer jusques aux racines.

Cela démontre encore, qu'une humidité froide est avantageuse & fertile, ce qui se voit le mieux dans les pluies du Printems & de l'Autonne, auquel tems ces matières fluides montant dans les petits tuyaux des Plantes, & se condensant par le froid de la nuit, causent pour lors une vigoureuse pousse. Quand au contraire en Eté la chaleur est grande & longue & que les nuits sont moins froides, ce qui empêche les vapeurs de se joindre ou de se condenser si fort & de produire un mêlange si convenable de la sève, alors ces vapeurs restent raréfiées, elles s'exhalent continuellement & ne font croître que très peu les Plantes. Il faut encore ajouter à ceci, que la terre étant très peu humectée, les pores des Plantes se resserrent davantage par la chaleur, & parce qu'il y passe moins de sève, ce qui rend les Plantes plus grêles & moins vigoureuses.

Je laisse aux Naturalistes à décider si le Vent est une chose qui subsiste par elle-même, ou si c'est une pression de l'air, qui fait plus ou moins de ravage, à proportion qu'étant comprimé il pénètre dans des endroits plus renfermés: il est cependant certain que rien ne purifie davantage & ne rend l'air plus sain, qu'un vent de Nord froid & violent, parce qu'il dissipe toutes les mauvaises vapeurs & les exhalaisons de la terre, de même que celles de tous les Animaux & de leurs excrémens qu'il empêche de se pourrir: lesquelles vapeurs restant autrement comme suspendues autour

de

de nous, on les avale par la respiration, ce qui est extrêmement funeste à tous les corps, tant des Animaux que des Plantes. Il est bien vrai que ces vents violens dispersent extrêmement les rayons du Soleil, ce qui ne prive pas seulement de la chaleur, mais fait même mourir quelquefois les tendres Plantes, à cause de la violence avec laquelle ils compriment l'air; delà vient que les grains soufrent & se gâtent par les parties déliées de la terre qu'ils charient: de plus la forte commotion qu'ils causent, dégarnit de terre les racines supérieures des Arbres ou autres grandes Plantes, auquel cas l'air extérieur empêche la circulation de la sève, ce qui retarde la pousse & quelquefois aussi l'empêche pour toujours. Mais on prévient tout cela, quand on a soin de munir nos corps contre ces vents, & d'en garantir les Plantes par de grands brize-vents: auquel cas on retirera les avantages nécessaires de ces vents forts, sans en avoir les inconvéniens.

Les vents sont froids, chauds, humides ou secs, non seulement selon qu'ils viennent des endroits plus froids ou plus chauds, mais aussi selon qu'ils souflent avec force ou doucement, & qu'ils passent avant que de parvenir jusques à nous par dessus beaucoup d'eau, des Païs plus secs ou plus humides: ainsi;

Le vent de Nord, qui vient à nous du plus froid climat, n'est pas si froid chez nous pendant l'Hiver, que le Nord-est, & encore moins que l'Est: c'est pour cela même qu'en Hiver il fait rarement une forte gelée par le vent de Nord, mais beaucoup de brouillards, de verglas, ou de la neige: ce vent passant, en venant à nous par dessus la Mer, apporte avec soi les vapeurs & les exhalaisons de la Mer: ce qui fait aussi qu'il cause en Eté des jours fort froids: quoique souvent tout le monde se plaigne de ce vent de Nord, il est cependant le plus à désirer à tous égards; mais on le verra rarement soufler pendant un certain tems, sans avoir une ligne du Nord-ouest ou de l'Est.

Le Vent de Nord-est ne passe pas avant que de venir chez nous par dessus tant d'eau que celui de Nord; mais par dessus des Païs plus secs, apportant conséquemment avec soi des parties plus solides, qui causent en Eté une grande ardeur, & en Hiver un froid sec & rude.

Le Vent d'Est avant que de venir chez nous, passe par dessus des Païs plus secs encore, & par conséquent il nous apporte avec soi des parties encore plus solides, ce qui cause en Hiver un froid sec encore plus grand, & en Eté une plus grande ardeur. Le vent d'Est, au contraire, est ordinairement rude & froid, aux environs des Côtes d'Angleterre si-

tuées

tuées vis-à-vis de nous, comme chez nous les vents de Nord & de Nord-oueſt: parce que ce vent d'Eſt paſſe la Mer avant que de parvenir là, apportant ainſi avec ſoi les vapeurs de la Mer: c'eſt delà que vient le Proverbe Anglois. *The Wind of Eaſt is never good for Man or Beaſt:* c'eſt-à-dire, *le vent d'Eſt n'eſt jamais bon ni pour les Hommes, ni pour les Bêtes.*

Le Vent de Sud-eſt cauſe ordinairement en Hiver chez nous le froid le plus rude, parce qu'il paſſe encore par deſſus des Païs plus ſecs, d'où il nous apporte ces parties; & c'eſt auſſi pour cela qu'il cauſe en Eté la plus extrême ardeur; mais comme le vent ſoufle alors toujours fort doucement, les exhalaiſons reſtent ſuſpendues en-bas, cauſant ſouvent par-là un air fort couvert, & comme pour lors ces petites parties ignées ſe mêlent avec les parties molles de l'air, il en naît ordinairement du tonnerre, de la grele & de fortes pluies: après quoi ce vent de Sud-eſt ſe tournant quelquefois au Sud-oueſt, mais communément au Nord-oueſt, calme le tems, purifiant ainſi l'air des mauvaiſes exhalaiſons, dont il étoit reſté chargé, pendant tout le tems que le vent étoit Sud-eſt: rafraichiſſant les Hommes, les Bêtes, & les Plantes, qui contenoient quantité de ces mauvaiſes parties aériennes. C'eſt un bonheur au reſte que le vent de Sud-eſt ne ſoufle rarement plus longtems que trois jours, ſans changer ainſi en mieux au Nord-oueſt; car auſſi longtems que cela n'arrive pas, il continue ordinairement à tonner.

Le Vent de Sud vient chez nous du Païs le plus chaud, & ſoufle rarement bien fort; deſorte que toutes les vapeurs de la terre & les autres exhalaiſons reſtent ſuſpendues en-bas autour de nous, leſquelles ſe mêlant alors avec les particules ignées de ce vent de Sud-eſt cauſent en Eté une chaleur étoufante, laquelle, lorſqu'elle dure peu, avance viſiblement la pouſſe de l'herbe, mais paſſe autrement pour très mal-ſaine, ſur-tout quand il fait alors de petites pluies menues, comme cela arrive ſouvent; car cela cauſe fréquemment dans l'Autonne des maladies très malignes. En Hiver ce vent cauſe moins de froid; mais comme les vapeurs de l'eau & les exhalaiſons ne peuvent pas pour lors être ſi fort raréfiées, elles reſtent pareillement ſuſpendues autour de nous, cauſant dans cet endroit un air épais.

Le Vent de Sud-oueſt cauſe communément chez nous au Printems & en Autonne les plus violentes tempêtes, juſqu'à renverſer plus qu'aucun autre les arbres, mais il n'eſt pas ſi froid que

Le Vent d'Oueſt, qui paſſe plus de Mers en venant chez nous: celui-ci

-ci cause aussi quelquefois de violentes tempêtes, purifie encore davantage l'air & le rend plus sain que le Sud-est: ces deux vents tempêtueux se calmant pour l'ordinaire dans le Nord-ouest, tout comme on dit que les bourasques de tonnerre en Eté s'appaisent dans le Sud-est.

Le Vent de Nord-ouest cause quelquefois de furieuses tempêtes, mais rarement autant que l'Ouest, & encore moins que le Sud-est: mais quand il soufle fort, il est accompagné de beaucoup de bourasques, & de grele ou de neige, au Printems & en Autonne; desorte qu'il rend l'air fort froid & rude, & la Mer fort grosse; il charie jusques à nous les vapeurs salées de la Mer, ce qui nuit extrêmement à nos Plantes, parce que les Arbres, dont les hautes cimes en sont affectées, ne font jamais des couronnes hautes & rondes, mais obliquement tondues, comme cedant à ces vents impétueux: ils purifient cependant davantage l'air de mauvaises vapeurs & d'exhalaisons, que les vents d'Ouest ou de Sud-ouest, faisant par conséquent grand bien à toutes les Plantes qui sont à l'abri de leur violence & de leurs vapeurs salées.

Selon le récit de Voyageurs exacts on ne remarque nulle part plus sensiblement, le grand changement & le bien que les vents font aux Plantes & aux corps des Animaux, que dans les Païs qui sont aux environs ou sous la Ligne, & où le Soleil luit tous les jours également pendant douze heures; car dans ces endroits ils font la bonne & la mauvaise Mousson, ou bien l'Hiver & l'Eté: quoiqu'on entende très mal-à-propos par la bonne Mousson, le tems où la chaleur est fort grande, où il fait sec & peu de vent; & qu'on appelle mauvaise Mousson, lorsque les vents & les fortes pluies rafraichissent l'air, humectent la terre, & font pousser les Plantes: il est bien vrai que les vents souflent souvent pour lors avec violence, & que les fortes pluies tombent trop abondamment, ce qui fait un tort extrême à quantité de Plantes; mais cela n'empêche pas que l'on ne recueille de meilleurs fruits, & que l'on n'ait de plus vigoureuses Plantes, que dans la bonne Mousson ainsi nommée, quand dans plusieurs Païs, les Arbres qui naturellement ne verdissent pas en tout tems, sont grêles, sans feuilles, & sans pousse, comme chez nous en Hiver: les meilleures Saisons au reste pour la pousse & pour les fruits sont dans ces endroits les Mois douteux, que l'on peut comparer à notre Printems & à notre Autonne, étant le tems où les vents tempêtueux sont prêts à soufler & à finir, les vents & les pluies étant alors plus modérés. Dans ces Païs on voit dans certains endroits fort peu éloignés les uns des autres en même tems l'Hiver & l'Eté, ou comme on le nomme là, la bon-

ne & la mauvaiſe Mouſſon, ſelon que le vent vient d'un côté ou d'nn autre, & qu'il eſt arrêté dans ſa violence par les montagnes: car ces vents, chariant les vapeurs qui s'élèvent juſques aux montagnes, s'y condeuſent, & tombent enſuite en fortes pluies: tandis que dans le même tems, il fait dans certains endroits, de l'autre côté des montagnes, une chaleur ſeche ſans vent.



CHAPITRE V.

De la terre: comment on doit la méler le plus utilement ſelon la proprieté des Plantes, & ſelon le tems & la manière dont on s'en ſert.

ON appelle communément terre les Fonds qu'on peut labourer, pour les diſtinguer ainſi de ceux qui ſont pierreux on montagneux. Mais j'appelle ici terre, quand un Fond a été ſouvent briſé, ou tellement mêlé avec d'autres ſortes de terre, comme ſi ce n'en étoit plus qu'une ſeule, quoique les parties s'en ſéparent aiſément.

Les Fonds naturels ont différentes qualités en profondeur, & ſouvent auſſi des couleurs différentes. La couleur au reſte ne fait rien quant à ſa fertilité, excepté la terre qui eſt tout-à-fait rouge, laquelle n'eſt jamais ou rarement fertile; la noire, au contraire, eſt communément la meilleure; elle nous paroitra ſouvent à la vue plus ou moins noire, d'un brun-foncé, claire ou plus blanche, ſelon qu'elle eſt plus ou moins humide, tout comme les nuages épais & condenſés paroiſſent noirs, & que ce qui a été fort deſſéché par le feu eſt blanc.

On mêle non ſeulement le plus convenablement ſelon leur nature les Fonds avec de la terre graſſe, du ſable, du limon ou autres ſortes de fumier, converti ainſi en terre, mais auſſi ſelon les propriétés des Plantes que l'on veut qu'elle produiſe, ſelon encore que l'on veut l'employer en plein air ou dans des vaſes & des Couches vitrées, comme auſſi ſelon qu'on a deſſein de s'en ſervir au Printems, en Eté, en Autonne, ou en Hiver, ou bien par la chaleur du fumier de Cheval, par le moyen du feu, ou tels autres moyens, ou bien uniquement par celui des vitres. Selon toutes ces circonſtances connues, ou ſelon celles que nous pourrons encore apprendre avec le tems, la terre doit être diverſement mêlée; car ſuivant cette proportion elle doit être plus compacte, ou plus molle

&

& plus poreuſe, & chargée de plus ou de moins de parties nitreuſes, ſulphureuſes, huileuſes ou acides.

La meilleure terre pour toutes les Plantes, celle qu'on doit préférer à toutes les autres, eſt en général celle qui n'a jamais été cultivée: la plus mauvaiſe, au contraire, eſt celle qui pour avoir été cultivée continuellement, eſt uſée, ſans être rafraichie par de nouvelles parties nitreuſes, ſulphureuſes, huileuſes ou acides. En particulier, la moins bonne terre eſt celle qui a produit pendant un grand nombre d'années les mêmes ſortes de fruits: car on voit pour lors que d'année en année ces fruits deviennent plus petits & plus inſipides, la pouſſe des Plantes diminue ſi fort, que cette terre ne peut plus dans la ſuite produire de pareils fruits: tandis qu'une plante dont les propriétés ſont tout-à-fait différentes, y croîtra à ſouhait. Je crois que cet inconvénient peut naître de deux cauſes: prémierement de ce que la terre peut être entierement ou en partie privée des parties néceſſaires pour la pouſſe & pour la production des fruits. Secondement, de ce que toute pourvue qu'elle puiſſe être de ces parties requiſes, ces parties ne peuvent pas parvenir comme il faut à la Plante ou être attirées par ſes racines, parce que les pores de la terre étant plus ou moins profonds & ſe trouvant affectés toujours de la même manière, par le paſſage continuel de la ſève, ont perdu leurs qualités requiſes; ce à quoi on doit s'attendre plus ou moins, quand on cultive ſouvent l'une ou l'autre Plante: deſorte que je crois que les Plantes qui croiſſent ainſi comme il faut pendant pluſieurs années de ſuite dans une même terre, demandent pour leur nourriture des parties plus rondes & moins tranchantes: & les autres des parties plus anguleuſes, plus tranchantes, bleſſant davantage & élargiſſant beaucoup les pores. Afin donc de réuſſir comme il faut dans la culture des Plantes, quand on ne peut pas leur donner de la terre qui n'a jamais été cultivée, il faut du moins avoir ſoin que l'on cultive chaque année les Fonds avec de toute autre ſorte de Plantes; & plus l'entervalle que l'on met entre la culture des mêmes fruits eſt long, mieux on s'en trouvera.

On prendra de la terre qui n'a jamais été cultivée quand on veut planter dans des Pots, ou dans des Couches vitrées, comme auſſi quand on remplace des Arbres morts, dont les foſſes doivent être faites fort profondément. On ne doit non plus jamais mettre de la terre qui ait déja ſervi, dans des Caiſſes vitrées où l'on cultive de belles Fleurs, des Melons & des Légumes hâtives. On peut préparer en fort peu de tems & à fort peu de fraix, une pareille terre neuve, ſelon les propriétés des

 Plan-

Plantes & la manière de les cultiver, quand on a provision de vieux fumier pourri de Vache, de Cheval ou de Monton, du vieux Tan pourri, des feuilles d'arbres, du limon gelé ou frais, & du sable doux fort grisâtre. Mais de toutes ces espèces mêlées il suffit d'en avoir en reserve autant qu'il en faut chaque année, parce que l'air en diminue la vertu; ce qui arrive encore plus, quand on laisse croître sur ces monceaux de mauvaises herbes.

Les Fleuristes ou les Curieux, en fait de Jardinage, qui n'ont besoin pour leur plaisir & pour leur Potager que d'un petit terrain, doivent faire ensorte que ces terres aient en profondeur trois coups de bêche, pour pouvoir fournir aux herbes qu'on y plante ou qu'on y seme annuellement, une terre qui n'ait pas été cultivée les deux années précédentes: il faut cependant que le Soleil ait dardé sur cette terre avant qu'on la seme.

Il faut donner autant qu'il est possible à toutes sortes de plantes un terrain spacieux, où elles puissent étendre de tous côtés sans aucune gêne leurs racines, quand elles ne sont pas sujettes à l'incertitude de leur humectation naturelle & nécessaire, comme le requièrent souvent toutes celles qui sont cultivées, même par le Jardinier le plus expert, dans des Pots ou dans des Caisses. Ajoutez à cela, que l'eau de pluie est la nourriture la plus naturelle par en-haut pour les Plantes, & par embas l'eau qu'elles attirent; que leurs racines dans un terrain spacieux sont aussi moins secouées par les vents & moins dégarnies de terre, que celles qui sont plantées dans des Caisses: desorte qu'on ne plantera jamais dans des Pots ou dans des Caisses aucune Plante, qui étant plantée en pleine terre peut résister au froid de l'hiver; ainsi il convient mieux de planter en terre des Pains de pourceau d'Hiver, Renoncules, Anémones, Jonquilles, Narcisses, Hyacinthes, Tubéreuses, &c. comme aussi plusieurs espèces d'Arbres, qui ne résistent point au froid de nos Hivers, mais qu'on en garantit en les transportant avant l'Hiver dans un endroit renfermé: ce que j'ai trouvé sur-tout être bon à l'égard de ceux, qui ont des racines fort entrelacées, & qui par conséquent peuvent être enlevées facilement avec une grande motte de terre, avec laquelle on les plante de nouveau en pleine terre au Printems suivant: cette terre doit être pour cela grasse, & non pas sablonneuse, ni fort divisible.

J'ai appris de plus par expérience, que toutes les Plantes, qui font d'abord de petites racines glutineuses & chevelues, & sur-tout celles qui ont peu de sève, doivent être semées on plantées dans des terres fort sablon-

blonneuſes & molles; car leurs petites nouvelles racines trouvent, en germant, moins de réſiſtance dans une pareille terre, parce qu'elle a de larges pores, & qu'elle n'eſt pas trop chargée de parties ſalées, acides ou autres, ni même de parties trop huileuſes, comme eſt celle qui eſt plus fumée; outre que cette terre molle laiſſe plus facilement paſſer l'eau ſuperflue: on peut cependant rendre la terre plus compacte, à meſure que les Plantes pouſſent vigoureuſement, & donnent des preuves de la vigueur de leurs racines; on pourvoit la prémière terre fort ſablonneuſe, de vieux fumier, de limon, ou de terre graſſe. On ſemera dans de pareilles terres ſablonneuſes ſans aucune diſtincton, toutes ſortes de Plantes, qui doivent être tranſplantées deux fois ou plus, comme des Melons, des Concombres, des Ananas, &c. toutes les boutures de Plantes qui croiſſent dans des Pots; des Arbres qui doivent être plantés jeunes; & tout ce qu'on cultive ſous des vitres pendant l'Hiver ou au commencement du Printems: comme auſſi des Laitues pommées, & non pommées, du Creſſon, & des Carottes jaunes, leſquelles ne viendront pas ſi bien dans une terre extrêmement fumée: les Laitues pommées outre cela s'y chanciſſent, leurs racines ne veulent pas entrer en terre, & font des moignons. Dans une terre extrêmement fumée, & pourtant ſablonneuſe, viennent à ſouhait les Hyacinthes & les Aſperges.

Les Ananas tranſplantés, qui portent fruit, & toutes les Plantes formées, que l'on conſerve par le moyen de la chaleur dans des Serres artificiellement échauffées, & dont on excite ainſi la pouſſe, doivent être plantés dans une terre ſablonneuſe, fort diviſible, afin que la circulation & l'extenſion de la ſève, cauſées par la chaleur, puiſſent s'évaporer d'autant plus abondamment, ce qui ne peut pas ſe faire ſi bien dans une terre plus graſſe, parce que la terre graſſe & molle, étant compoſée de parties qui ſe joignent trop ſubtilement, devient de nouveau trop compacte, & empêche ainſi par la ſuperficie la pénétration des rayons ſolaires; outre que les petites racines, glutineuſes & chevelues, n'ont pas aſſez de force pour percer une pareille dure terre, & encore moins pour réſiſter à la trop grande abondance de l'eau.



CHAPITRE VI.

De l'Eau; laquelle est la meilleure pour arroser les Plantes; qu'il ne faut jamais les arroser qu'avec de l'eau froide, & non pas avec de l'eau tiède.

L'Eau consiste en parties oblongues, fléxibles, unies & fluides, lesquelles sont mêlées avec d'autres parties nourrissantes, qui s'étendent davantage, & qui ne peuvent être séparées, par quelque moyen que ce soit, des parties aqueuses; desorte qu'il n'y a dans la Nature aucune sorte d'eau, qui consiste uniquement dans des parties oblongues, fléxibles, unies & fluides.

Quoique l'eau de pluie soit mêlée avec beaucoup de parties terrestres qu'on en peut séparer, je la nommerai cependant ainsi pure, comme étant la plus utile pour la culture des Plantes: après celle-là vient l'eau douce des Rivières courantes; & en troisième lieu celle qu'on tire hors de larges Fossés, dont l'eau est dans un continuel mouvement en haussant & baissant, & dont on a soin de purifier les fonds.

L'eau des petits Fossés ou de Marais, où elle croupit, est très souvent funeste, sur-tout quand on en arrose les Plantes d'abord après l'avoir puisée; car outre qu'elle est naturellement (& pour lors encore davantage) chargée de trop de parties nitreuses & huileuses, elle est aussi la plupart du tems trop chaude; mais elle ne fera aucun mal si l'on s'en sert pour arroser la terre dans le tems qu'on seme: aussi ne nuit-elle nullement aux racines des Arbres.

L'eau saumache est très nuisible, & encore plus l'eau salée; desorte qu'on ne se servira d'aucune des deux.

L'eau de source est très souvent funeste, parce qu'elle est quelquefois chargée de parties contraires aux Plantes, & salées, quoique cela échape au goût.

Il est certain & incontestable que l'eau, après que l'air voisin & les autres parties nourrissantes se sont mêlées avec elle, se change en toutes sortes d'autres corps; delà vient que nous voyons de l'eau de pluie pure se changer en bois, en feuilles, en fleurs & en fruits. Afin donc de se servir utilement, pour arroser les Plantes, de cette eau de pluie pure, ou bien, à son défaut, de celle qui la suit immédiatement, il faut faire at-

attention à la manière dont ces Plantes croissent naturellement: étant fort remarquable que certaines Plantes sortent d'une grande profondeur du fond de l'eau; que d'autres croissent sur l'eau; d'autres dans des fonds forts légers & mous; d'autres dans une terre plus seche & plus ferme, & d'autres enfin sur des rochers & des montagnes fort élevées, où l'on ne voit que très peu de terre, & où même elle n'est quelquefois pas visible.

Quelques efforts qu'on fasse pour imiter la Nature en arrosant, rien cependant n'est plus convenable pour la pousse que la pluie; il faut que les Plantes soient humectées, en attirant elles-mêmes du fond l'humidité: car outre que par ce moyen les Plantes se nourrissent comme il faut insensiblement, cette eau est aussi mêlée, ainsi qu'il convient, avec d'autres parties nourrissantes nécessaires; l'air, quand il pleut, est aussi rafraichi de même que l'eau, sur-tout en Eté quand il pleut la nuit: ces pluies par cela même qu'elles sont plus froides, sont aussi plus fertiles, que les pluies qui tombent pendant le jour. Il est de plus incontestable que la pluie & l'eau froides sont les plus fertiles, sur-tout quand après les pluies d'Eté il survient un air froid, quoique nos Ecrivains modernes soutiennent le contraire, voulant qu'on arrose les Plantes qui sont dans des Pots ou dans des Caisses l'Hiver, avec de l'eau un peu tiède, & l'Eté avec de l'eau rechaufée pendant le jour par le Soleil; ce qui n'est pas seulement contraire à mon expérience, mais aussi à celle des Anciens (*a*); desorte que je suis surpris, qu'on n'ait pas pris garde à cela, d'autant plus qu'on remarquera d'une manière sensible, que ces Plantes ainsi arrosées, auront une pousse bien moins vigoureuse: l'eau tiède, ou chaufée par le Soleil, étant sur-tout funeste quand on s'en sert par aspersion, c'est-à-dire, quand on la répand sur les branches & sur les feuilles des Plantes: desorte qu'on ne doit pas seulement y employer de l'eau froide, mais aussi de l'eau de pluie pure; & pour être d'autant plus assuré d'un bon succès, on le fera même quand il fait un tems couvert. Afin donc de pouvoir en tout tems pendant l'Eté employer une telle eau froide, on fera construire des Reservoirs bien fermés, sous terre, ou l'on rassemble autant d'eau de pluie qu'il en faut, du moins pour l'aspersion; ou bien, au défaut d'eau de pluie, on doit rendre fraiche d'autre eau

(*a*) Pline Liv. 19. *Histoire Natur.* Chap. 11. Théophraste *de la cause des Plantes*, Liv. II. Chap. 8 & Liv. VII. *Histoire des Plantes*, Chap. 5. Voyez aussi Bodeus cité cidessus.

eau bien pure dans des Reſervoirs de plomb, & la laiſſer là pendant quelque tems pour lui laiſſer perdre le ſuperflu des parties huileuſes, nitreuſes ou ſulphureuſes, dont elle eſt chargée: ces Reſervoirs doivent être placés au Nord, afin que le Soleil n'en approche jamais, & ne puiſſe échaufer l'eau qu'ils contiennent. On n'arroſera du reſte jamais pendant le chaud du jour, bien moins encore quand le Soleil luit; car cela eſt ſur-tout fort nuiſible, & afin que les fonds & les Plantes ſoient arroſées naturellement & inſenſiblement comme par la pluie, on ſe ſervira pour cet uſage d'un Arroſoir, dont le gouleau ſoit garni au bout d'un pommeau percé à jour par de petits trous, par où l'eau paſſe en guiſe de pluie; mais on arroſera, pour gagner du tems, les Plantes qui ſont dans des Pots ou dans des Caiſſes, & dont il ne faut pas humecter les branches & les feuilles par le moyen d'un Arroſoir ſans pommeau; & de peur que les Plantes ne ſoient trop ou trop peu arroſées, il faut continuellement faire attention à la température de l'air, & voir ſi le Soleil a attiré beaucoup de vapeurs, & ſi les plantes ont beſoin de plus ou de moins d'eau pour leur pouſſe: ce à quoi il faut prendre garde tous les ſoirs avant le Soleil couchant, & en conſéquence de cela arroſer les Plantes, ſelon le beſoin, plus ou moins.

Les Plantes qui ſont dans des Pots ou dans des Caiſſes ne ſauroient recevoir beaucoup d'eau des pluies d'Eté, excepté de ces pluies qui accompagnent ſouvent le tonnerre; ceux-là ſe trompent qui s'imaginent qu'elles ſuffiſent pour la pouſſe des Plantes.

C'eſt une loi conſtante qu'il faut arroſer plus que les autres, les Arbres qui ont été tranſportés, ou trop ſecoués par des tempêtes, pour faire joindre exactement tout autour de leurs racines, la terre qui s'étoit détachée par les violentes ſecouſſes. Cependant trop d'eau eſt nuiſible, & ſur-tout quand les Plantes ſont trop deſſéchées, car alors les petites racines tendres perdent pour jamais la faculté d'attirer à elles l'eau, & de la mettre à profit.

Quand la ſuperficie de la terre ne boit pas d'abord l'eau dont on l'a arroſée, mais qu'elle y reſte ſans mêlange comme ſur de la graiſſe, c'eſt une marque d'une trop grande ſéchereſſe, les parties fines & ſablonneuſes de la ſuperficie étant extrêmement ſerrées: cette croute une fois percée, l'eau paſſe vite au travers des cavités, ce qui fait qu'elle ne produit que peu ou point de bien. Pour prévenir cet inconvénient, il faut arroſer peu à peu la ſuperficie, & cela à pluſieurs repriſes conſécutives, afin de la réduire inſenſiblement au point néceſſaire pour pouvoir être humectée.

On

On peut voir aux Arbres qu'ils ont besoin d'eau, quand leurs feuilles commencent à se retirer: il faut dans ce cas les arroser beaucoup plus, car alors leurs feuilles viendront uniment & sans rides.



CHAPITRE VII.

De la Chaleur artificielle, sur-tout de celle qui provient du feu.

DAns l'*Avertissement & dans le I Chap. de cette seconde Partie*, j'ai indiqué les moyens artificiels ordinaires d'augmenter la chaleur, parmi laquelle j'ai rangé aussi celle qu'on obtient par la réverbération des murailles ou des Cloisons, comme aussi celle qu'on se procure, en renfermant les rayons du Soleil dans des Serres, dans des Caisses vitrées & autres, dont l'air intérieur est mêlé de beaucoup plus de vapeurs, que l'air extérieur ordinaire, quoiqu'à un même degré de chaleur, sur-tout quand la chaleur est causée par rechaufement, ce qui se fait par l'extension des sucs renfermés, qui ne peuvent pas s'exhaler assez vite par le mouvement de corps plus petits & plus compactes, & fait ainsi place aux plus petites particules ignées. On dit de plus qu'un pareil air chargé de vapeurs provient immanquablement de rechaufement, & que ne pouvant les exhaler comme il faut en Hiver, il est mortel pour la plupart des Plantes, ce qui rend nécessaire l'usage du feu, qui est le seul moyen à l'aide duquel on peut rechaufer un air intérieur spacieux. On peut aussi imiter, en augmentant ou en diminuant le feu, les intervalles de la nature entre la chaleur du jour & entre la fraicheur de la nuit: ce qui ne se peut par rechaufement, parce que la chaleur est pour lors toujours égale sans intervalle.

Pour entretenir le feu avec succès, on ne doit pas seulement avoir des matières combustibles convenables, & les connoissances requises, pour les employer de manière, que d'une chaleur tempérée on ne laisse rien perdre, mais on doit examiner aussi continuellement la manière dont brule un Fourneau, où les tourbes entassées près à près jusques au haut, peuvent causer des effets terribles, si on ne les modère par devant par le moyen d'une ouverture où passent les cendres, & par laquelle on lui donne de l'air plus ou moins, ou si on ne les prévient pas entierement en le garnissant d'une quantité suffisante de sable, comme aussi en tenant

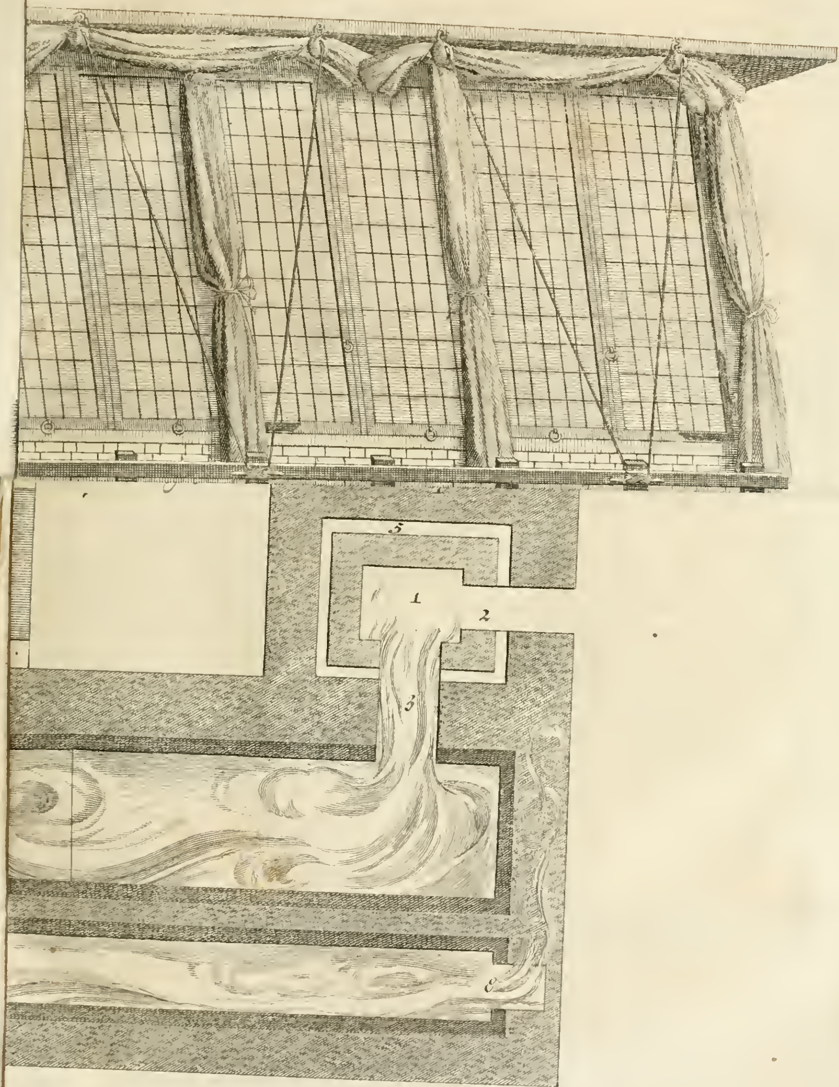
toujours le Fourneau fermé par en-haut par le moyen d'une plaque convenable de fer battu, couverte d'une juste quantité de fable.

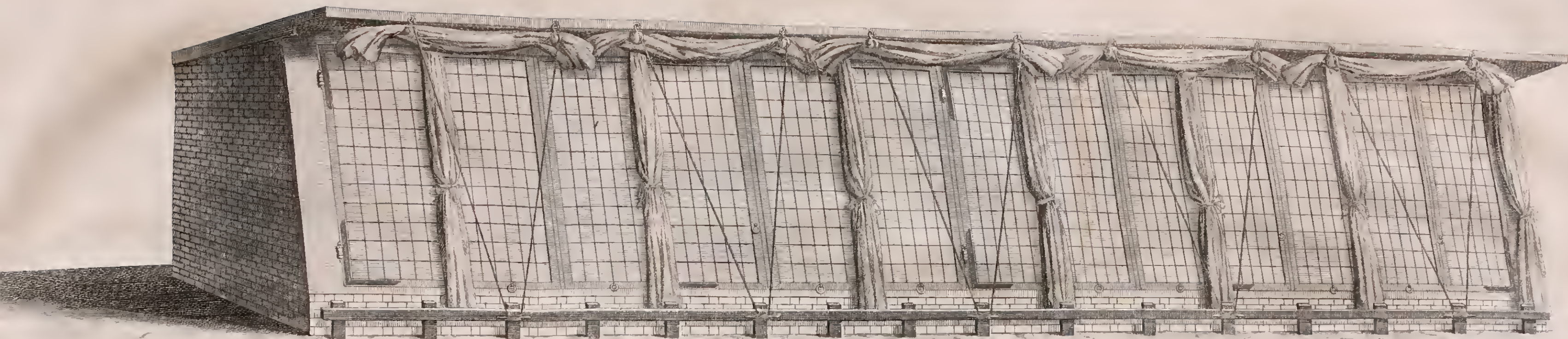
Le Chaufage le plus convenable pour rechaufer les Orangeries, les Serres à Vignes & autres, les Caiffes vitrées, &c. font de grandes tourbes quarrées, connues chez nous fous le nom de tourbes de Boulanger, lefquelles étant pêtries d'autant de terre bitumineufe qu'il faut, & du meilleur limon pour bruler, donnent une grande, égale & durable chaleur, & ne s'éteignent pas aifément, quoiqu'on laiffe fermé pendant vingt-quatre heures le trou aux cendres.

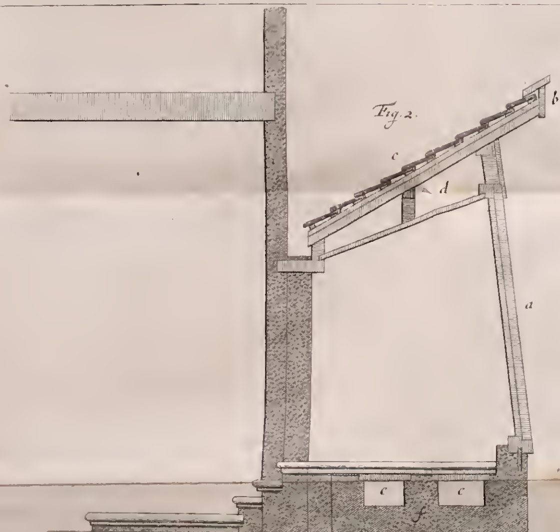
La manière de faire le feu par le moyen d'un Fourneau, félon la figure ci-jointe, eft, félon ce que m'a appris mon expérience, la plus naturelle & la plus égale pour rechaufer, même pendant la plus rude gelée, un air fpacieux intérieur; & quoique ce deffein fuffife pour pouvoir s'en former une idée, j'ajoute cependant pour une plus grande clarté, que le Fourneau eft placé dans une petite chambre à part, laquelle eft fituée au Nord, à l'Orient de la Serre. Il y a au deffus & à côté du Fourneau dans la muraille qui fépare la Serre, le long de la petite chambre, deux ouvertures, lefquelles on ferme avec des volets de bois, quand on remplit le Fourneau & quand il brule, pour prévenir la pouffière & la fumée. A côté du Fourneau il y a une porte, laquelle étant ouverte, la chaleur qui provient du haut du Fourneau, fe communique auffi au travers d'elle à la Serre voifine nommée *Trek-kas.*

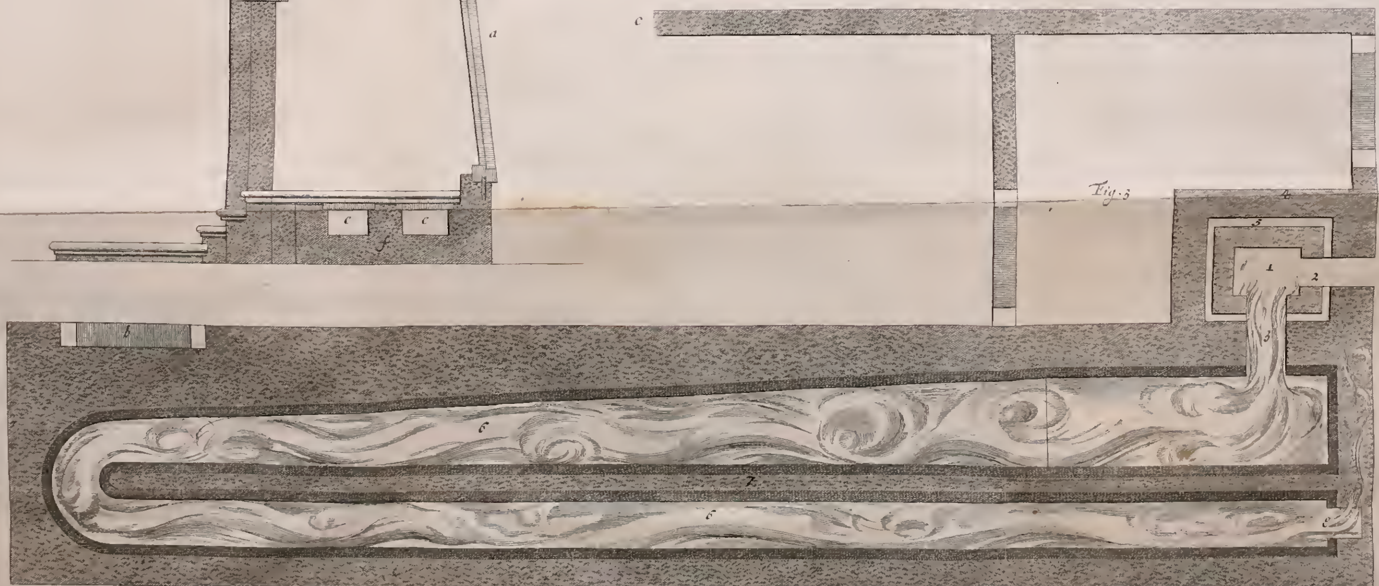
La petite chambre a à l'Orient une porte (*a*), par laquelle on peut introduire de l'air pur, auquel cas on ouvre auffi les fenêtres qui font au deffus & à côté du Fourneau, & qui donnent dans la Serre, afin que cet air frais puiffe paffer par la porte intérieure de la Serre (*b*), & par celle de la Serre nommée *Trek-kas*, qui eft derrière l'autre dont on fait voir une partie dans le Portail fitué au Couchant. L'ouverture du Fourneau, dans la figure ci-jointe (*Fig.* 3), marquée de ce chiffre (1), laquelle eft faite en quarré de l'épaiffeur d'une brique, eft intérieurement en longueur d'un pied dix pouces & demi, & en largeur de quatre pouces & demi: fa profondeur eft depuis le haut jufques à la grille de deux pieds. La grille eft faite de gros barreaux de fer quarrés & lâches, couchés fur deux gros barreaux de fer maçonnés dans les côtés; au deffous defquels (2) eft le trou aux cendres & pour donner de l'air, dont la hauteur jufqu'aux barreaux qui foutiennent la grille, eft de huit pouces. Un peu au-deffus de ces barreaux eft en forme d'arc, l'entrée (3) du Fourneau, ou du paffage du feu aux conduits, fait pour cela de briques de Four, pouvant réfifter à une extrême

cha-


5
1
2
3
8


Fig. 1


Fig. 2.
b
c
d
a
c
c
f


c
a
Fig. 3
4
5
1
2
3
b
6
7
6

chaleur. Autour du Fourneau il y a (4) un endroit qui le renferme, maçonné en quarré, avec une muraille épaiſſe d'une brique & demi, garni de liens de fer, ayant un eſpace mitoyen d'un pouce (5), lequel, quand tout l'ouvrage eſt bien ſéché, on remplit de ſable. Ce Fourneau & les conduits du feu (6) ont un pied & neuf pouces, & le deſſous du trou à cendres un pied au deſſus du fond extérieur, pour donner ainſi moins de froid.

Le fond des conduits du feu doit ſur la longueur de trente-neuf ou quarante pieds, être rehauſſé en talus du moins de deux pouces, afin que la fumée puiſſe d'autant mieux paſſer; les conduits du feu ſont couverts par deſſus de plaques de fer qui joignent exactement: les jointures ſont auſſi couvertes d'une petite plaque de fer, & joignent de plus fort juſte par le moyen de carreaux de terre dans un peu de ſable; les carreaux forment le fond ſupérieur dans la Serre: ces carreaux de terre doivent être encore couverts d'un pouce d'épaiſſeur de ſable, pour empêcher l'entrée de la fumée. Les murailles mitoyennes des conduits du feu (7) ſur leſquelles repoſent les plaques, ſont maçonnées de deux briques; car autrement l'ardeur du feu les fait dabord fendre, ſur-tout par devant: à l'extrémité du ſecond conduit du feu paſſe la Cheminée (8) obliquement par la muraille du côté juſques près du Four, où enſuite elle continue en montant droit.

Comme la prémière plaque éprouve une furieuſe ardeur du feu, elle devroit du moins être épaiſſe de deux pouces, large de trois pieds & de deux ou trois pouces, & longue de neuf pieds (*a*). Les deux plaques ſuivantes doivent du moins être épaiſſes d'un pouce, & longues de ſix pieds. Après cette longueur de vingt-un pieds que forment les trois plaques preſcrites, & juſqu'à l'endroit qu'elles couvrent les conduits du feu, la plus grande ardeur du feu qui fait lever les plaques, eſt modérée; deſorte qu'il n'eſt pas néceſſaire que les plaques ſuivantes ſoient auſſi épaiſſes & auſſi longues: cependant pour qu'il y ait d'autant moins de jointures, les plus longues ſont les meilleures.

Comme les conduits du feu ou de la fumée deviennent moins profonds par derrière par le rehauſſement du fond, elles vont auſſi peu à peu en ſe rétréciſſant. Les conduits de la Cheminée, à force de faire du feu, ſe rempliſſent de ſuie, de manière que la fumée ne ſauroit y paſſer ſi on n'a pas ſoin de les nettoyer; deſorte qu'il faut dans ce cas avoir ſoin de purifier généralement le tout, en ouvrant les conduits & en laiſſant à la Cheminée un paſſage libre.

(*a*) On pourroit, au-lieu de cette prémière grande plaque, faire conſtruire une voûte juſqu'à la ſeconde.

Il eſt néceſſaire, pour pouvoir ſe ſervir avec ſuccès du Fourneau preſcrit, qu'on y faſſe le prémier feu avec beaucoup de charbons allumés, & ſans ſerrer beaucoup les tourbes, afin que l'humidité qui ſe trouve ordinairement dans l'intérieur des conduits ſe puiſſe ſécher; parce que cette humidité empêchant le paſſage de la fumée, la fait paſſer par devant, au travers de l'ouverture faite pour donner de l'air. On eſt encore quelquefois expoſé à ce dernier inconvénient, quand on allume le Fourneau pendant un tems calme & humide, auquel cas il ne faut pas oublier, de mettre plus de feu allumé par devant auprès de l'ouverture: on a auſſi pour ces tems-là des paravents qui y conduiſent le vent, & lui donnent ainſi un paſſage libre. Il en eſt tout autrement pendant de rudes gelées, ſur-tout quand le vent eſt fort, & principalement encore quand le vent donne ſur le trou aux cendres; car ce vent fort paſſe alors ſi rapidement, que le Fourneau brule d'une manière terrible, que l'ardeur fait lever les plaques, ſur-tout celles qui ſont par devant, & que la fumée pénètre par les ouvertures juſques dans la Serre. Dans de pareils cas on ne ſauroit trop prendre garde au feu, & que le trou aux cendres ne ſoit pas ouvert plus qu'il ne faut, pour que le feu continue à bruler d'une manière modérée; pour cela il eſt néceſſaire de mettre du ſable bien entaſſé aux jointures de la plaque de fer qui eſt devant le trou aux cendres: l'air rude accompagné d'un vent fort, étant ſi ſubtil, que le feu, quoique le trou aux cendres ſoit ainſi bouché, continue pourtant à bruler. Il ne faut pas cependant faire ſi peu de feu dans le Fourneau, qu'il n'échauſe pas aſſez, puiſqu'alors le feu s'en va preſque tout en fumée, ſans rendre aucun ſervice.

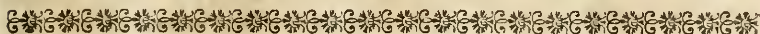
Le Thermomètre qui eſt dans la Serre, indique le degré de chaleur. C'eſt ſelon cela qu'on doit ſe conduire à l'égard du Fourneau, & quand on veut faire des rechaufemens par le moyen du feu plus ou moins grands; & comme on l'a dit déja plus d'une fois, qu'il eſt néceſſaire de découvrir pendant le jour la Serre, autant que cela eſt poſſible ſans nuire aux Plantes, il arrive quelquefois qu'on ne peut ſe procurer pendant le jour avec des vitres découvertes autant de chaleur qu'il faut; c'eſt-pourquoi on tâche alors de ſe la procurer la nuit avec des vitres bien couvertes, & alors le jour, comme un intervalle de moins de chaleur, ce qui eſt autrement la nuit, eſt ſuivi d'un rechaufément par le moyen du feu.

Il peut arriver encore que, pour ſe procurer comme il faut de la chaleur, le Fourneau brule avec trop d'ardeur, ce qui fait lever les plaques de devant,

vant,

vant, à moins qu'elles ne ſoient comprimées vers le bas; auquel cas il eſt néceſſaire d'appuier les deux prémières plaques ſur deux ou trois appuis, leſquels étant poſés à terre ſur une plaque de plomb, viennent par l'autre bout au revêtement du plancher d'en-haut; de manière cependant, qu'étant munis au haut de trois côtés de petits crampons de bois, ils ſoient à peu près libres, deſorte qu'il y ait entre l'extrémité de l'appui & entre le plancher d'en-haut un eſpace d'un quart de pouce; auquel cas, étant ainſi fixés, on s'apercevra d'abord ſi les plaques levent: il faut alors fermer pour un certain tems le trou aux cendres.

Ayant ainſi montré l'uſage d'un Fourneau, lequel ceſſe ordinairement de bruler en Hiver le quatrième jour, & doit de nouveau alors être rempli, ſuit préſentement la manière ordinaire de rechaufer les Caiſſes vitrées pour avancer la maturité des fruits. Dans celles-ci la manière de faire le feu en Hiver, quand il ne gele pas fort, eſt d'y allumer deux fois dans les vingt-quatre heures, aux deux côtés d'une Caiſſe vitrée qui a cinq fenêtres vitrées, un petit feu de quatre tourbes en quarré, lequel contienne intérieurement des charbons allumés, & ſoit couvert de deux tourbes par le haut; après quoi on bouche exactement le trou aux cendres avec une petite plaque de fonte: ce rechauſement ſe faiſant de bonne heure le matin, ſe renouvelle auſſi le ſoir tard. Quand il gele plus fort, ou qu'il fait un air couvert & rude, on renouvelle ſouvent le feu à midi, on diminue auſſi de même le feu ſelon l'indication du Thermomètre, en le réduiſant à quatre tourbes & une par deſſus, quelquefois même à trois, en forme de triangle & une par deſſus.



CHAPITRE VIII.

De la chaleur que produit le fumier de Cheval & le Tan; de quelle manière on doit faire les Couches élevées pour prématurer les fruits, & pour donner paſſage aux vapeurs & aux exhalaiſons.

ENtre les divers rechauſemens, la Chaux vive, le fumier de Cheval & le Tan, qui a ſervi à préparer les peaux, ſont le plus en uſage. La Chaux vive, à cauſe de la grande quantité de parties ignées qu'elle contient, produit à l'égard de la maturité des fruits une pouſſe fort rapide, mais en même tems peu naturelle, qui donne auſſi la mort

aux Arbres & aux Plantes; c'eſt pour cette raiſon qu'au-lieu de Chaux vive pour avancer la maturité des fruits, on employe bien plus naturellement, comme il a été dit dans le *Chap. précédent*, le ſecours du feu, & qu'on rejette la Chaux vive, conſidérée en elle-même.

Le fumier de Cheval eſt le rechaufement le plus commun & le plus à préférer, pour rechaufer la terre en Hiver & au Printems, ſous des vitres couchées, & lui faire produire par ce moyen des Plantes & des fruits de ſemence; il contient une infinité de parties ignées, leſquelles ſont ſuffiſantes pour faire pénétrer chaudement les ſucs juſqu'au deſſus de la terre, ce à quoi le Tan n'eſt pas ſi propre: deſorte qu'on ne l'emploie que pour un rechaufement en Eté, parce qu'en Hiver & au Printems il perd ſa vertu en le couvrant de terre; à moins qu'on ne lui communique par deſſous, par le moyen du feu, plus de force, pour faire circuler la chaleur.

On a dit dans l'*Avertiſſement de cette ſeconde Partie*, que le rechaufement de fumier de Cheval réuſſit rarement ou point dans les Mois de Novembre, de Décembre, & de Janvier, parce que les vapeurs trop abondantes ne peuvent pas en ſortir dans ce tems-là, & qu'elles ſont moiſir les Plantes renfermées ſous les vitres; deſorte qu'on ne commencera point à employer du fumier de Cheval qu'au mois de Février, auquel tems il faut encore avoir tout le ſoin poſſible de ne rien négliger de ce qui peut ſervir à l'augmentation des rayons ſolaires, car la chaleur du Soleil eſt la plus naturelle, & réjouit les Plantes; ſans ces rayons ſolaires, plus ou moins, toutes pareilles cultures réuſſiſſent mal.

Les Couches, pour avancer la maturité des fruits en Hiver, doivent être très peu en terre, & pour ainſi dire ſur le fond même: leur largeur doit être telle que les Couches vitrées puiſſent être poſées par deſſus le fumier, & en être garnies de tous côtés: les vitres doivent être poſées ſur ces Couches obliquement en montant, de manière qu'elles puiſſent recevoir les rayons du Soleil à peu près en angles droits.

Le fumier de Cheval de l'épaiſſeur de deux pieds & demi ou de trois pieds rechaufe le plus, quand il eſt frais, & tel qu'on l'a indiqué dans le 10 *Chap. du prémier Livre de la prémière Partie.*

Lorſqu'on a bonne proviſion de ce fumier, bien humecté par du piſſat, & mêlé avec des crottes, on le répandra légerement en l'éparpillant, quand on élevera des Couches, & on le mêlera également; après quoi on le foulera autant qu'il faut, & au cas qu'il ne ſoit pas aſſez humecté, on y répandra de l'eau, parce que s'il n'eſt pas ſuffiſamment humecté,

mecté, les parties ignées paſſent fort vite, & le fumier ſe moiſit. Quant à cette humectation par le moyen de l'eau, il faut pourtant ſavoir, que l'eau ne contenant point de parties ignées, lorſqu'on en prend trop copieuſement (ſur-tout en Hiver, lorſque les rayons ſolaires n'augmentent pas ſi fort ces parties ignées), éteint ou amortit ces parties dans le fumier, deſorte qu'il faut employer moins d'eau pour ce tems-là, & plus à meſure qu'on approche de l'Eté.

On fait auſſi des Couches avec les feuilles qui ſont tombées des arbres, un peu plus épaiſſes que celles de fumier de Cheval. On cultive beaucoup mieux les Plantes en Hiver ſur de pareilles Couches, parce que ces Couches exhalent moins de parties ignées & nitreuſes, & donnent une chaleur plus égale & plus durable. On ne doit pas non plus couvrir d'abord les Couches élevées d'autant de terre, que le demande la pouſſe des Plantes qu'on y doit ſemer ou planter, car cela empêcheroit le rechaufement, principalement en Hiver: il vaut mieux couvrir d'abord le fumier avec les vitres; mais comme l'acide & le nitre du fumier conſument en peu de tems le plomb des vitres, on ne peut que desapprouver cette méthode, & on doit plutôt le couvrir d'abord de terre, de l'épaiſſeur d'un pouce, & enſuite avec des vitres, afin que les exhalaiſons s'y puiſſent raſſembler. Quand le fumier eſt rechaufé, on ajoute peu à peu de la terre autant qu'il en faut pour y pouvoir ſemer ou planter.

Il faut cultiver auſſi peu ſur des Couches trop rechaufées que ſur celles qui ne le ſont pas aſſez; les prémières brulent les ſemences & les Plantes, & les autres ne font pas aſſez circuler les ſucs; deſorte qu'il faut avoir un ſoin extrême pour les bien élever: on y employera l'Hiver plus de fumier, & moins enſuite, à meſure qu'on approche de l'Eté. On peut auſſi alors mettre le fumier plus profondément en terre, parce que les rayons du Soleil augmentent beaucoup le rechaufement, & même au point que la moitié d'une certaine quantité de fumier donne plus de chaleur vers la mi-Avril, que n'en donne le double dans le mois de Février. Quand la chaleur, par la vertu du fumier, peut pénétrer, on ne ſauroit mieux faire que de couvrir de terre le fumier, de douze pouces, ou même plus, non ſeulement afin que la Plante jouiſſe d'une chaleur plus égale, mais auſſi qu'elle pouſſe de plus profondes racines, ſans recevoir aucun dommage de la chaleur du fumier; d'autant plus qu'une telle épaiſſeur de terre retiendra mieux l'eau, & diminuera le riſque que court la Plante de ſe deſſécher: & pour faciliter la pénétration du rechaufement, il faut ſur des

Cou-

Couches languiſſantes faire des trous juſques dans le fumier, ce qui leur donne de la vigueur; mais on couvre communément de moins de terre le fumier, pendant une rude gelée, lorſque les rayons du Soleil ne peuvent pas faciliter le rechaufement; car n'ayant pas aſſez de force pour pénétrer, il s'amortiroit ſous une telle épaiſſeur de terre entierement & ſans produire aucun effet. C'eſt pour cette raiſon qu'on couvre de ſix, ſept ou huit pouces de terre, toutes les Couches qu'on élève en Février, pour y ſemer de petites Laitues, du Creſſon, ou des Concombres précoces; mais la ſaiſon étant plus avancée, quand on y ſeme des Carottes, ou qu'on y tranſplante des Laitues pommées, il faut les couvrir du moins de douze pouces de terre, comme auſſi lorſqu'on y ſeme des Melons vers la mi-Mars.

Les Couches ſur leſquelles on doit mettre des Oignons de Tubereuſe, ou tranſplanter des Melons, doivent avoir quinze ou ſeize pouces d'épaiſſeur par deſſus le fumier; & ſi on avoit lieu de craindre que le fumier ne rechauferoit pas aſſez dans le commencement, on plante les Melons dans les Caiſſes vitrées, ſur de petites Couches plus élevées, & quand le fumier a aquis la chaleur qui lui eſt néceſſaire, on ajoute le reſte de la terre qui manque entre les Plantes.

Les rigoles dans leſquelles il faut répandre le fumier, doivent être en haut larges de trois pieds, & aller en talus des deux côtés; celles des Couches où l'on a tranſplanté les prémiers Melons, dans leſquelles le fumier eſt en plus grande quantité & plus épais, ſont fort peu avant en terre, & par conſéquent leur ſuperficie eſt fort élevée au-deſſus du fond; les Plantes doivent du moins être plantées à treize pieds de diſtance les unes des autres; mais approchant davantage de l'Eté, on fait les rigoles plus avant en terre, & comme alors les Couches ne ſont pas ſi fort élevées au-deſſus du fond, les Plantes n'ont pas beſoin d'un ſi grand intervalle pour être butées comme il faut; cependant on ne devroit jamais les planter plus près qu'à onze pieds, pour conſerver par ce moyen un petit ſentier quand les branches viennent à s'étendre.

Pour que les Couches ſoufrent moins quand il fait un froid rude, on les couvrira non ſeulement par deſſus, mais auſſi tout autour, & même le fond qui eſt devant elles, par derrière & aux côtés, juſqu'à la diſtance de deux ou trois pieds, avec de la paille, pour empêcher de cette manière que la gelée n'y pénètre.

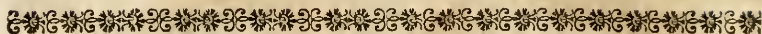
On a dit dans l'*Avertiſſement de cette ſeconde Partie*, qu'à l'égard de la culture des fruits précoces, il faut avoir un ſoin extrême de détourner

ner les vapeurs qui voltigent autour des Plantes, ce qui eſt ſur-tout néceſſaire à l'égard de celles, qu'on cultive par le moyen du fumier de Cheval, parce que ce rechaufement exhale plus qu'aucun autre en abondance, des vapeurs nuiſibles qui rongent les Plantes: pour prévenir cet inconvénient il ne faut jamais fermer par derrière exactement ſur-tout les Couches de Concombres & de Melons, mais laiſſer toujours plus ou moins une fente au haut, d'un côté ou de l'autre, ſelon le vent qu'il fait (c'eſt-à-dire à l'Oueſt quand le vent eſt Eſt, & à l'Eſt quand le vent eſt Oueſt), pour que les vapeurs puiſſent paſſer; couvrant la fente, quand il fait froid ou quand il gele, avec une double ou ſimple couverte de poil; dans ce cas les vapeurs & les exhalaiſons pourront paſſer au travers, & on empêchera par-là le froid de pénétrer. Il faut ſavoir cependant qu'à cauſe de cette couverture, les parties ignées ſe diſſipent extrêmement, deſorte qu'il la faut faire bien petite quand le tems eſt froid: cependant cette manière de rafraichir l'air eſt ſi néceſſaire, que j'ai cru devoir la recommander diverſes fois, pour qu'on ne la néglige point.

Les Plantes qui ſont dans des Pots, & qui ont beſoin en Eté par deſſous d'une plus grande chaleur que celle qu'il fait dans notre Climat, doivent être rechaufées avec du Tan, qui a ſervi avec la chaux à préparer des peaux, ce Tan ayant tiré de la chaux preſque toutes ſes parties ignées: plus ce Tan eſt frais & nouvellement ſorti de la cuve, plus il eſt chaud, & plus longtems il rechaufera: il peut communiquer aux Plantes pendant ſix mois entiers une chaleur égale & naturelle, pourvu que ces Plantes ſoient placées avec leurs Pots juſques au bord, dans une épaiſſeur de deux pieds de pareil Tan: pourvu auſſi qu'étant ſous des vitres, on les humecte comme il faut, & que le Soleil les réjouïſſe. Mais ce Tan couvert de trop de terre n'a pas aſſez de force, pour faire paſſer au travers d'elle ſes parties ignées; auquel cas ſa chaleur ſe perd dans le fond.

LIVRE SECOND.

De la culture des Herbes potagères ſelon les Saiſons.



CHAPITRE I.

Amuſement du Jardinage pendant chaque mois, ſelon le cours de l'année. Des fleurs & des fruits, tant naturels que cultivés, qu'on peut avoir dans les Jardins.

JANVIER.

COmme pendant ce mois le Soleil eſt fort bas, la terre reſte auſſi chargée en-bas de beaucoup de vapeurs: outre qu'on eſt ſujet à des vents forts froids, qui condenſent encore davantage les ſucs, & font mourir les grains. Pour prévenir, autant qu'il eſt poſſible, cet inconvénient, on tâchera de raſſembler les rayons du Soleil & de les conſerver. Dans cette vue, il faut découvrir toutes les vitres dreſſées, qui ſont au Soleil depuis dix heures du matin juſqu'à deux de l'après-midi; mais quand on avance plus dans ce mois, on découvre avant dix heures & on couvre après deux. Dans les Orangeries & dans les Caiſſes couchées on voit à l'obſcurciſſement des vitres, quand il eſt tems de les couvrir & de les découvrir, lorſque la couverte rechauſée par les rayons du Soleil commence à ſe dégeler, enſorte que les vapeurs qui s'y étoient condenſées ſe raréfient en fumant: avant ce ſigne viſible il ne faut jamais ôter la couverte. Il faut de plus avoir grand ſoin de prévenir par le moyen de la couverture la pénétration du froid & des vents de bize; ce qui eſt préférable à la manière de le faire par le moyen du feu; mais cela eſt impraticable, quand il gele très fort avec un air couvert, principalement dans des endroits fort vaſtes, où, ſelon l'indication du Thermomètre, il faut à l'aide du feu augmenter la chaleur autant que les Plantes en ont beſoin; mais pas davantage.

On commence à faire du feu le prémier de Janvier dans les Serres artificielles a vignes & autres à fruit, devant leſquelles on poſe les vitres le quinze de Décembre. On augmente auſſi un peu la chaleur pour les Ananas.

On

On met dans les Caiſſes des groſſes Fêves ou Fêves de marais & des Pois, qu'on place dans l'Orangerie ou bien ſous des vitres, pour germer & pour être tranſplantés en Février ou en Mars.

S'il ne gele pas, on s'occupe pendant tout ce mois à faire le labour des terres graſſes, où l'on a deſſein de planter au Printems, afin que la terre graſſe devienne molle en ſe gelant: on expoſe pareillement à la gelée, du limon, dont on veut ſe ſervir pour amender la terre.

Le tems le plus propre pour la taille, ſur-tout des groſſes branches, commence à la mi-Janvier, parce que le bois, tant au-deſſus qu'au-deſſous de la terre, ceſſe de groſſir avec la fin de ce mois, & que la ſève commence ordinairement avec le mois de Février à monter, & à gonfler les boutons à feuilles & à fruits. On émonde auſſi les arbres fruitiers du bois grêle & noué, de même que les arbres nouvellement greffés. De plus, s'il y a de la glace, on taillera les arbres qui ſont au bord des foſſés, & les branches qui s'étendent par deſſus.

On ôte des arbres les nids à Chenilles.

On a dans ce mois les fruits & les fleurs ſuivantes.

Des *Poires de table*, des Bergamottes Kraſane, des Poires St. Germain: *des Pommes de table*, des Courpendus, des Renettes d'Angleterre, & autres Renettes.

Des Raiſins, qu'on a conſervés par art.

Des *Poires pour la Cuiſine*, comme pluſieurs ſortes de Poires d'Hiver.

Des *Pommes pour la Cuiſine*, des Courpendus, & autres Pommes aigres & douces.

Des *Herbes potagères*; de petites Carottes ſous des vitres; de toutes les autres ſortes de Carottes & Navets, de même que des Choux, comme Choux-fleurs, Cabus, friſés blancs, &c.; des Oignons, des Porreaux, de la Chicorée, des Epinars, du Cerfeuil, de la Poirée, de l'Ozeille, du Céleri, du Perſil.

Fleurs. Du Jaſmin blanc & jaune dans l'Orangerie: ſouvent auſſi des fleurs d'Orange; des Ciclamens d'Hiver, des Anémones, des Narciſſes, de petites Tulipes, des Jacinthes; mais elles doivent toutes venir ſous des vitres ou par le moyen d'une chaleur encore plus grande.

FEVRIER.

Un Jardinier diligent commence dès-lors à ſemer des Herbes potagères hâtives, leſquelles on cultive ſous des vitres, ou bien qu'on met à

l'abri de la gelée & des vents de bize, puiſqu'elles périroient toutes ſi elles étoient en plein air expoſées au vent. Il eſt même encore trop de bonne heure pour cultiver avec un ſuccès aſſuré dans le commencement de ce mois, des Concombres & des Laitues pommées par le ſecours du fumier de Cheval; de pareilles Couches s'apprêtant le plus convenablement le dix ou le douze, parce que le tems ordinaire d'y tranſplanter les Laitues, qui ont été ſemées avant l'Hiver, eſt la mi-Février. On ſeme auſſi alors les prémiers Concombres.

Pour avoir des Aſperges hâtives, comme celles qui croiſſent naturellement, il faut les cultiver par de ſimples rangées ſur des Couches de trois pieds de large, ayant entre-deux des ſentiers d'un peu plus d'un pied, leſquels ſentiers ayant été profondément creuſés, doivent être remplis des deux côtés de fumier bien chaud; & même les Couches doivent être couvertes avec des vitres, après quoi il faut munir & le fumier & les vitres contre la gelée.

On ſeme de huit en huit jours ſur des Couches fumées de petites Laitues hâtives & du Creſſon; cependant ce dernier eſt bien meilleur, vient plus naturellement, quoique plus lentement, ſans le ſecours du fumier ſous des vitres: on peut auſſi alors le ſemer de cette manière.

On ſeme à tout hazard en plein air ſur des Carreaux bien expoſés au Soleil.

On tranſplante les Choux-fleurs, ſi on a une cloche de verre pour chaque Plante; car ils ne valent pas la peine d'être cultivés ſous des vitres.

On ſeme auſſi ſous des vitres, ſans le ſecours du fumier, du Céleri d'Eté, des Choux-fleurs, du Baſilic, du Pourpier, des Violettes.

Quand il a gelé fort juſques en Février, on tranſplante les Pois & les Fèves qu'on veut avancer ſur des Carreaux au pied des Cloiſons, ou ſur des Couches qui n'en ſont pas éloignées; mais quand il n'a pas gelé, il eſt à craindre qu'il ne gele aſſez fort pour les faire périr; c'eſt pourquoi quand il n'a pas gelé l'Hiver, on attend juſqu'au mois de Mars: après tout ils viennent ſi peu avant les autres, qu'il n'eſt pas néceſſaire de commencer plutôt; outre que les Pois & les Fèves chargent moins étant plantés au pied des Cloiſons.

On poſe dès le commencement de ce mois les vitres devant les Serres artificielles à Vignes ſans feu.

On apprête alors tout ce qu'il faut pour pouvoir ſe ſervir utilement des Serres chaudes & autres, on examine les arbres & les Plantes vertes, on

on remplace les Pots dont les fleurs ont manqué ou ſont déja flêtries, & on examine les arbres qui doivent faire de nouvelles Couronnes ou des fleurs hâtives, pour ſavoir s'il eſt néceſſaire de les tranſplanter; ce qui ſe fait alors : on émonde de plus leurs Couronnes, & l'on coupe entierement celles des arbres qui doivent en former de plus belles, après quoi on les met dans la Serre.

On communique alors à la Serre où ſont les Ananas, par le ſecours du feu & du Soleil, la chaleur d'Eté; deſorte que les plantes ont beſoin d'être plus arroſées, & pour cela il faut répandre quelquefois de l'eau pardeſſus; les prémiers fruits devant paroître le dix ou le douze de ce mois.

Il en eſt de même de la Serre à Vignes artificiellement rechaufée. On aura grand ſoin de la munir en particulier, & généralement tout contre une forte gelée; &, quand le Soleil luit, il faut en découvrir toujours les vitres.

Quand après une forte gelée, le tems ſe met au dégele, on ôte la plus épaiſſe couverture, comme les nattes de paille, & les fortes couvertes de poil, avant qu'elles ne ſe mouillent, ou bien, ſi elles ſont déja mouillées, il ne faut pas négliger de les faire bien ſécher. Il faut avoir prêtes les nattes de roſeau, pour pouvoir couvrir tout ce qui eſt ſous des vitres, ou ſur des Careaux bien expoſées au Soleil: il faut auſſi coucher des rameaux ſur les Careaux ou autres Couches, qui ſont enſemencées ou plantées.

On met de la graine de Perſil germer, pour la ſemer quinze jours après au commencement de Mars, comme auſſi de la graine de Laitues pommées & de Carottes jaunes.

Quand il ne gele pas, enſorte qu'on peut fouiller la terre, il n'y a point de meilleur tems que le commencement de ce mois pour planter des Arbres. On fouille auſſi alors les champs potagers, & on fume ceux qui en ont beſoin.

On a encore les mêmes fruits qu'au Mois de Janvier, comme auſſi les mêmes Herbes potagères; de petites Laitues à couper, du Creſſon & des Raves.

On a auſſi les mêmes fleurs qu'en Janvier par le ſecours du feu; ſouvent auſſi en terre ſous des vitres, des Narciſſes, des Anémones, des Cyclamens & des Tulipes hâtives.

MARS.

Ce mois occupe le plus de tous, parce que la rigueur de la gelée eſt pour l'ordinaire alors paſſée, & que le Soleil a plus de force pour rechauffer la terre: il fait cependant encore aſſez ſouvent des jours froids pendant leſquels on a de la gelée, de la grele, de la neige, ce qui oblige encore à en préſerver les Plantes par le moyen de la couverture. Il faut auſſi faire plus d'attention qu'en tout autre mois, au changement de tems, tant pour prévenir les bouraſques de grele, que pour découvrir les Plantes quand le tems change en mieux, & quand il fait du Soleil.

On continue à faire le labour à la terre, & à fumer celles qui en ont beſoin.

Il faut profiter des vents froids de Nord & de Nord-eſt pour ſarcler & pour ratiſſer les allées, parce que les mauvaiſes herbes ſe deſſèchent alors, & que la terre ſe purifie mieux dans ce tems-là que dans tout autre.

On grefe des Pommes & des Poires, & l'on grefe en approche des Ceriſes & des Prunes.

Les Orangers dont a coupé la Couronne au commencement de Février, & qui ont été ſerrés avec les autres pour fleurir de bonne heure, pouſſent ſenſiblement. Paroiſſent auſſi les Roſes de Provins, & les Jonquilles; les Oeillets montent, & les Ananas ſont déja chargés de leurs fruits; il faut continuer à aider leur pouſſe par le feu; car quoique le Soleil ait plus de force, & qu'il ſuffiſe, quand il luit fort, pour rechaufer, on ne peut pas cependant compter ſûrement ſur lui.

On fait dès le commencement de ce Mois des Couches élevées pour des Tubereuſes: au-lieu que pour les Melons, qui ſont plus tendres, on attend, pour en avoir de bons & ſûrement, juſques à la mi-Mars.

On ſeme encore au commencement du mois, de la Salade, du Creſſon & des Raves ſous des vitres, comme auſſi en plein air ſur des Couches bien expoſées au Soleil; de même que de la Laitue pommée, des Carottes jaunes, des Choux-fleurs, pele-mêle: outre cela encore des Oignons, des Epinars, du Perſil hâtif; il faut cependant avoir ſoin de couvrir avec des branches toutes ces Couches enſemencées contre les vents de bize, & quand il gele pendant la nuit avec des nattes de roſeau.

Quand on couvre d'une cloche de verre les Choux-fleurs hâtifs pendant la nuit ou pendant les jours froids, on les tranſplante au commencement du mois, autrement pour le plutôt à la moitié.

On

On tranſplante tout au commencement du mois, ſi on ne l'a pas fait à la fin de Février, des Choux ſur des Carreaux, & des Laitues pommées ſemées avant l'Hiver, ſur des Planches bien expoſées au Soleil contre une Cloiſon.

On tranſplante les groſſes Fêves ou Fêves de marais hâtives, les Pois à écoſſes & autres, & l'on ſeme dans les intervalles des Epinars, du Cerfeuil, & des Raves: on poſe auſſi ſouvent au dos des Fêves & des Pois tranſplantés une planche, laquelle appuiant par devant ſur de petits piquets, rechauſe conſidérablement le fond, en arrêtant les rayons du Soleil, & défend du vent, du froid & de la gelée.

On met en terre le fumier qui a ſervi pendant l'Hiver de couverture aux Planches d'Aſperges.

On remplit les Caiſſes vitrées des Ananas de Tan frais, lequel en retenant les rayons du Soleil commence à s'échaufer; au-lieu que dans des Caiſſes de brique cela ſe fait par deſſous par le moyen du feu: ce qui fait que dès le commencement de ce mois on peut les garnir de Tan, & y placer les Ananas cinq ou ſix jours après lorſque le Tan eſt échaufé: mais dans les Caiſſes qu'on ne peut pas rechaufer par deſſous par le moyen du feu, on n'y place pour le plutôt les Ananas qu'à la mi-Mars, encore vaut-il mieux, (à cauſe de l'inconſtance des jours de Mars), que cela ne ſe faſſe qu'après le vingtieme, pourvu que le Tan ſoit convenablement échaufé: ayant ſoin de couvrir, quand il fait froid, les vitres comme celles des Melons.

Quand il a gelé bien fort, on découvre la Serre à la mi-Mars; mais ſi la gelée n'a pas été rude, on attend juſques vers le mois d'Avril: c'eſt pareillement la règle qu'il faut ſuivre à l'égard de la couverture des Caiſſes à fleurs.

On taille les Abricotiers, les Pèchers, les Pruniers.

On ſeme à la mi-Mars des Scorſonères, des Salſifix, des Carottes d'Eté de toutes ſortes; & encore des Laitues pommées, des Raves, des Oignons & du Perſil.

On met vers le vingtième du mois en terre ſous des vitres, des Haricots, afin de les tranſplanter vers la fin d'Avril.

On ôte le terreau dont les Plantes d'Artichaux ont été couvertes contre la gelée, & on les purifie.

Quoique les Légumes & les fruits diminuent, que pluſieurs deviennent inſipides & coriaces, on a cependant encore des *Poires de table*, de St. Germain, & des bons-Chrétiens: pour la table, des Renettes d'Angle-

gleterre, & des grises, les Courpendus ayant perdu leur goût: on a pareillement encore des Raisins au commencement du mois.

Pour la Cuisine on a des Poires de livre, & des Pommes que nous nommons *Guldelingen* & *Pieterselie-appelen.*

On a encore des Choux rouges, & au commencement du Mois des Choux frises blancs, de vieilles & de nouvelles Carottes, des Panais, des Scorsonères, des Salsifix, de la petite Laitue, du Cresson, des Raves, de vieux Epinars, du Cerfeuil, du Persil, & de l'Ozeille.

Les couches couvertes de vitres fournissent pendant tout le mois toutes sortes de Laitues pommées, & des Asperges.

Dans des Serres chaudes, ou sous des vitres, on a des Roses, des Jacinthes doubles, des Narcisses, des Jonquilles doubles, des Renoncules, des Anémones, des Cyclamens.

AVRIL.

On tient encore prêtes les Nattes de Roseau pour en couvrir les Melons & telles autres Plantes tendres, qui sont sous les vitres; comme aussi pour munir contre la gelée, la neige & la grele, les Légumes qui sont en plein air.

On transplante encore dans le commencement de ce mois des Pois & des Fêves: il faut cependant les laisser où elles sont, quand on approche davantage du milieu ou de la fin du mois.

On élève ordinairement vers la mi-Avril, les Couches de Melons sur lesquelles on a transplanté.

On transporte dans la maison les Caisses à fleurs; & l'on remet les Figuiers en terre.

On transplante les Légumes fins & autres, comme aussi les Choux-fleurs, & les Haricots hâtifs.

On sépare les Plantes d'Artichaux, & après cela on les transplante.

On en fait de même à l'égard de toutes les Plantes qu'on ne seme pas, comme Primevère, Auricules, fruits de Damast, Constantinoples, *flos cardinalis*, Gentinelles & Oeillets.

Les *Poires pour la table* sont les bons-Chrétiens; & les *Pommes de table*, les Renettes.

Il est fort extraordinaire d'avoir des Raisins dans les Serres artificiellement rechaufées.

On a des Fraizes sous des vitres.

Comme aussi des Laitues pommées, & des Concombres.

En

En plein air de petites Laitues, des Raves, du Creſſon, de l'Ozeille, du Perſil, du Cerfeuil, de la Poirée, des Epinars, des Oignons plantés, des Porreaux, de petites Carottes, & des rejettons de Choux. On a auſſi, à force de ſoin, des Choux rouges, des Carottes jaunes & autres, & des Panais.

Les *Fleurs* qui viennent en plein air, ſont les Jacinthes, les Narciſſes, les Tulipes hâtives, les Cyclamens, & la plupart des fleurs qui ſe plantent: on a auſſi ſous des vitres par le moyen d'une plus grande chaleur, des Anémones, des Renoncules, des Jonquilles doubles, des Roſes, & des fleurs d'Orange.

MAI.

Pendant tout ce mois on plante encore des Fèves de marais & des Pois, leſquels ne doivent jamais être tranſplantés.

On rame les Haricots dès le commencement du mois.

De huit en huit jours on ſeme des Laitues, la plus convenable pour cela étant celle qui eſt rougeâtre, parce qu'elle ſe pomme le mieux.

A la prémière pluie on tond le Bouis des Parterres.

Le huit ou le dixième de Mai on ſeme les Carottes jaunes d'Hiver, & vers ce même tems on ſort les Orangers.

On tranſplante vers la mi-Mai les Choux-fleurs d'Eté ordinaires, & le Céleri. On ſeme des Choux-fleurs d'Autonne juſqu'à la fin du mois.

On fauche à la mi-Mai pour la prémière fois les gaſons d'herbe.

On commence ordinairement vers la fin de Mai la prémière taille d'Eté aux Vignes.

Il y a encore pour la table quelques bons-Chrétiens, lorſqu'on les a bien conſervés, & des Renettes, leſquelles ſont ordinairement ſans goût.

Pendant tout le mois on a des Raiſins de la Serre artificielle.

Pour la cuiſine on a des Pommes douces nommées *Zoete Holaarts*, & la Pomme aigre appellée *Spiegel-appel* aquiert un bon goût.

On a ſous des vitres toutes ſortes de Laitues & des Concombres.

En plein air des Aſperges, des Raves, des Epinars, du Cerfeuil, de petites Carottes, & des Pois hâtifs.

Les *fleurs* en plein air ſont les Jacinthes, les Tulipes, les Narciſſes de toutes les ſortes, les Jonquilles doubles, les Renoncules, les Anémones, les Violettes, les Gentinelles, le Syringa, le Jasmin Perſique & le Millepertuis.

JUIN.

On peut encore pendant tout ce mois planter des Fèves de marais & des Pois, cependant ils chargent moins, & le fruit n'en eſt pas ſi tendre.

On plante au commencement de la Poirée venue de ſemence.

De huit en huit jours on ſeme encore des Laitues pommées & on tranſplante du Céleri.

A la mi-Juin on tranſplante des Choux rouges, & pendant tout le mois des Choux friſés blancs & des Choux-fleurs.

Vers la fin du mois ou commence à ſemer la Chicorée d'Autonne.

On ſerre les vitres qui ont ſervi à couvrir les Melons.

On fauche pour la ſeconde fois les gazons d'herbe.

On tond pour la prémière fois les haies d'Ormes & d'Aulnes, quand elles ſont garnies de feuilles par le bas.

On fait la taille aux jeunes Orangers qui pouſſent.

On ſort de terre les Fleurs à Oignons.

On ſuit ordinairement dans ce mois la règle pour la taille d'Eté des Vignes.

On plante pour la dernière fois des Haricots pour ſaler, contre les rames des Pois.

J'ai mangé de très excellens bon-Chrétiens le quinze de Juin; cependant c'eſt le tems où finiſſent les Poires & les Pommes de table, de même que celles de cuiſine; mais la Pomme nommée *Spiegel-appel* eſt alors meilleure que jamais.

On a des Raiſins comme dans le mois précédent: on a auſſi des Fraiſes, des Ceriſes hâtives ſans art, & quelquefois des Melons.

On a pareillement les mêmes Légumes que dans le mois de Mai, des Laitues pommées, des Raves, des Epinars, de l'Oſeille, du Cerfeuil, de la Poirée, de petites Carottes, du Pourpier, des Pois en coſſe & en grains, des Fèves de marais, des Concombres, des Oignons, de la Chicorée d'Eté, du Céleri, des Artichaux, des Choux-fleurs, & des Aſperges; on ne coupera jamais ces dernières après la mi-Juin.

Quant aux *Fleurs* on a encore des Jacinthes tardives, des Tulipes, des Narciſſes, des Jonquilles, des Renoncules, des Anémones, des Tubéreuſes, des Lis de France, des Lis jaunes & blancs, des Giroflées, des Fleurs de Damaſt, & des Roſes.

JUILLET.

Dès le commencemt du mois on tire de terre les Oignons de fleurs, en cas que cela n'ait pas encore été fait; & après avoir nettoyé ceux des Jonquilles & des Cyclamens on les remet en terre.

On ſeme pendant tout le mois, comme ci-devant, des Laitues pommées, de la Chicorée, des Oignons d'Autonne, & du Perſil d'Hiver pour être cultivé ſous des vitres. On tranſplante auſſi du Céleri, de la Chichorée, des Choux friſés blancs, juſqu'à la moitié du mois, & des Choux-fleurs juſqu'à la St. Jaques.

On ſeme encore juſqu'au 10 ou 12 de Juillet, & pas au-delà, des Pois germés: après la St. Jean on ne plante plus de Haricots, puiſqu'ils viendroient rarement à bien.

On retranche pendant tout le mois de la Vigne, les tendres & petits ſarmens.

Après le 26 de Juillet on fait aux fruits à noyau la taille d'Eté, comme auſſi aux Meuriers plantés contre des cloiſons ou des murailles; cela ne ſe pratique cependant qu'aux branches gourmandes.

On ſépare les Marcottes d'Oeillets.

On a dans ce mois toutes ſortes de Ceriſes, des Griotes, des Grozeilles, des Meures ſauvages, vers la moitié du mois des Fraiſes, & vers la fin des Meures, des Abricots & des Avant-pêches.

Dans les Serres artificielles on a des Raiſins ſans le ſecours du feu, des Ananas, des Melons, des Poires-Madame, des Poires ſucrées, des Pommes nommées *Tarw-appelen*, *Lourisjens* & *Kruyd-appelen*.

De la Salade, des Concombres, des Choux-fleurs, des Choux blancs, rouges, & pommés, des Pois en coſſe & à égrainer, des Fêves de marais, des Haricots, du Cerfeuil, du Perſil, & autres fines fournitures.

Quant aux *Fleurs*, on a des Tubereuſes, des Giroflées, des Oeillets, des Lis blancs, des Martagons, des Conſtantinoples, des *Flos Cardinalis*, des piés d'Alouette, des Roſes, des Fleurs d'Orange, du Jaſmin, & des *Oléandres* doubles & odoriférantes, &c.

AOUT.

En cas que la terre ſoit humide, & qu'on n'ait pas encore tranſplanté des Pois tant en coſſe qu'à égrainer, qu'on avoit mis pêle-mêle en ter-

re au mois de Juillet, on le fait inceſſamment, dans l'attente d'une Autonne favorable.

On ſeme encore des Laitues pommées & de la Chicorée, depuis le commencement juſqu'à la mi-Aout: tout ce qu'on ſeme au-delà de ce tems-là réuſſit rarement. La Chicorée doit de plus être ſemée ſur une terre extrêmement fumée & n'être jamais tranſplantée, parce qu'elle ne ſeroit alors que trés médiocre.

On tranſplante juſqu'au 20 du Céleri d'Hiver, & pendant tout le mois, de la Chicorée & des Laitues pommées.

A la moitié de ce mois on ſeme des Carottes, qu'on a deſſein de cultiver pendant l'Hiver ſous des vitres, comme auſſi des Choux-fleurs pour mettre ſous les vitres au Printems: ce n'eſt pas trop tôt pour les Carottes; mais quand en Autonne il fait un tems doux, les Choux deviennent trop grands; c'eſt-pourquoi on en ſemera à la fin de ce mois. On ſeme de plus de l'Ozeille d'Hiver, des Epinars, du Cerfeuil, des Raves, pourvu qu'on en ſeme de huit en huit jours une petite quantité, ſuffiſante pour l'uſage journalier.

On a encore dans ce mois des Abricots, des Griotes, des Grozeilles, des Meures ſauvages, des Meures, des Figues, des Prunes, des Pêches, & vers la fin du mois des Raiſins hâtifs nommés *Paerel-druyven*, des Poires-Madame & ſucrées, toutes ſortes de Pommes d'Eté, des Ananas & des Melons.

Toutes ſortes de Légumes comme en Juillet, des Concombres, des Pois en coſſe & autres, des Fêves de marais, des Haricots, des Choux-fleurs & autres, des Artichaux, des Carottes jaunes, des Panais, des racines de Perſil & de la Poivrée, des Laitues pommées, de la Chicorée, du Céleri, des Epinars, de l'Ozeille, du Cerfeuil, du Perſil, de la Poirée, du Pourpier, & de toutes les autres fournitures.

On a les Fleurs ſuivantes, des Tubéreuſes, des Oeillets, des fleurs de la Paſſion, des Giroflées, des Roſes, des fleurs d'Orange aux arbres qui ont une pouſſe tardive, du Jaſmin, des Oléandres, & des Guimauves.

SEPTEMBRE.

On tranſplante encore juſqu'au 20 de ce mois de la Chicorée, mais il faut pour cela que ce ſoient de grandes plantes, ſur une terre extrêmement fumée, comme ſont les Couches de Melons ou telle autre terre,

re; & elle devient même raiſonnablement bonne pour être enterrée.

Dans le commencement de ce mois on ſeme encore ſur des terres fortes, des Epinars d'Autonne, du Cerfeuil & des Raves; & vers le milieu de l'année, des Epinars d'Hiver, du Cerfeuil, des Carottes, des Choux-fleurs, des Laitues pommées, des Raves; pour ces deux dernières il faut une Autonne très favorable.

On met en terre des Narciſſes, des Renoncules, des Anémones, des Jacinthes, pour les faire venir pendant l'Hiver ſous des vitres.

On tond pour la ſeconde fois vers le 7 de Septembre, les Haies d'Ormes & d'Aulnes, qui ſont garnies par deſſous de branches.

On tond les grands Ormes à Couronnes, ce qui ne ſe fait qu'une ſeule fois par an; on pourroit attendre à le faire, à l'égard de ces arbres comme à l'égard des Tilleuls, juſques en Octobre, en cas que les rejettons vigoureux fuſſent auſſi faciles à couper: mais on eſt obligé de le faire plutôt, parce que le bois eſt plus dur, & qu'on ne ſauroit par conſéquent le couper ſi uniment avec les Ciſeaux.

On fauche pour la troiſième & la dernière fois les Gazons d'Herbe.

On ſort de terre à la fin du mois, les Tubéreuſes qui ont fleuri ſur du fumier, & après en avoir coupé la fane, les avoir bien lavées dans de l'eau, on les met ſécher tout près des vitres dans la Serre chaude, ou tels autres endroits chauds.

Au commencement de ce mois on a encore des Grozeilles, des Prunes, des Pêches, des Figues, des Poires-Madame, des Bergamottes & autres; pluſieurs ſortes de Pommes; des Raiſins nommés *Waterzoete*, de l'Epine-vinette, des groſſes Noix & des Noizettes.

On a encore la plupart des Légumes des mois de Juin, Juillet & Aout.

Les Melons perdent à cauſe du froid leur bon goût, & ne ſont plus recherchés. Les groſſes Fêves ne ſont plus fort bonnes, elles ſont rares & n'ont plus un ſi bon goût; mais on a des Epinars nouveaux, du Cerfeuil, des Raves, de la Poirée.

On a naturellement en plein air des Tubéreuſes, & encore des Oeillets & des Giroflées.

OCTOBRE.

Il eſt tems de conſerver les tendres Plantes & les Légumes par le moyen de la couverture contre la rigueur de l'Hiver, & cela dans la mai-

ſon, ou dans l'Orangerie & autres Serres chaudes; deſorte qu'il faut commencer par examiner ſi toutes les choſes requiſes pour cela ſont en bon état, & faire réparer ce qu'il y manque.

Auſſitôt que les fruits d'Hiver commencent, pendant qu'il fait calme, à tomber, c'eſt une marque qu'il eſt tems de les cueillir, car les fruits trop mûrs ont moins de goût & durent moins que d'autres.

On peut tranſplanter les Arbres fruitiers d'abord après la chute de leurs feuilles.

Le tems ordinaire de tranſporter les Ananas des Caiſſes garnies de Tan dans la Serre artificiellement échauffée, eſt le 10 ou le 12 d'Octobre, à moins qu'il n'y ait eu de continuelles & de fortes pluies & peu de Soleil, auquel cas cela doit ſe faire plutôt, quelquefois même en Septembre; il en eſt de même des Orangers.

Le tems le plus convenable pour mettre en terre, quand le fond n'eſt pas trop mouillé, des Renoncules, des Anémones, des Jacinthes, des Narciſſes & des Tulipes, qu'on ne couvre pas de vitres pendant l'Hiver, eſt le milieu du mois d'Octobre.

Dans de certaines années on a encore au commencement de ce mois, des Grozeilles, quelques eſpèces de Pêches, Prunes, Figues, Raiſins, tels que ſont ceux de Catalogne, de Frontignac, de Tokai, &c. ces derniers ne meuriſſent que difficilement, & s'ils ne ſont pas mûrs avant le milieu du mois ils ne le feront jamais. On a auſſi encore des Poires bénites, des Bergamottes, des Giſamberts, des Beurées & des Poires Signor; des Pommes de pluſieurs eſpèces; des groſſes Noix, des Noizettes, dont les écales ſont déja ſèches.

On a encore des Pois en coſſe & ſans coſſe, ſavoir des jaunes, des blancs, des ſucrés; des Scorſonères, des Salſifix, de la Poirée, du Perſil, de la Poivrée, des Choux-fleurs, des Choux rouges, & autres; du Céleri, de la Chicorée, des Epinars nouveaux, du Cerfeuil & de l'Ozeille.

NOVEMBRE.

On fait dès le commencement de ce mois la taille aux Vignes dans les Serres artificielles, & à celles qui ſont en plein air d'abord après la chute de leurs feuilles.

On met dans les Caiſſes les ſemences pour l'Hiver & les fleurs hâtives; & s'il commence à geler on y ajoute les vitres. On pend auſſi les rideaux devant les Serres réchauffées par le feu.

Quand

Quand il commence à faire une aſſez forte gelée pour que les Légumes puiſſent en être endommagés, on coupe les Choux rouges, les Choux-fleurs & la Chicorée, & l'on tire auſſi de terre les grandes plantes de Céleri, de même que toutes les eſpèces différentes de Carottes d'Hiver, excepté les Panais. La meilleure méthode pour conſerver les Choux-fleurs, le Céleri & la Chicorée, c'eſt de les pendre haut, chacun ſéparément; on enterre en plein air dans des Foſſes, les Choux rouges & les Carottes d'Hiver, au-lieu qu'on conſerve dans la maiſon ceux dont on a beſoin pour l'uſage journalier; les Choux rouges par monceaux ſans ſable & ſans couverture; les Carottes & les Navets dans du ſable bien ſec: c'eſt cependant ce qu'il n'eſt pas néceſſaire de faire ſitôt, car les Choux rouges, le Céleri & la Chicorée, réſiſtent à une petite gelée, mais non pas à une forte ou à celle qui eſt de durée: outre qu'on peut préſerver longtems le Céleri de la gelée, en ayant ſoin de le buter comme il faut juſqu'au haut.

On répand ſur les Carreaux à fleurs qui ne ſont pas couverts de vitres, du vieux Tan, de l'épaiſſeur d'un demi-doigt de large, & quand la gelée continue, on les couvre encore avec des branches.

On laiſſe les Figuiers en terre auſſi longtems qu'on ne craint pas qu'ils s'y gelent; mais il eſt tems de les ſerrer, avant qu'on ne puiſſe plus les tirer avec une bêche, puiſqu'autrement la dureté du fond y mettroit obſtacle.

Les Poires de table ſont le Giſambert, le Doyenné, le St. Germain. Les *Pommes de table* ſont les Courpendus: les Renettes d'Angleterre commencent à être bonnes à manger.

Des Raiſins.

Pour *la Cuiſine* il y a toutes ſortes de Poires auxquelles on procure la maturité par le moyen du feu.

Pour la *Cuiſine*, toutes ſortes de Pommes.

Des *Légumes*; au commencement du mois, des Pois en coſſe & hors de coſſe, de jeunes Haricots, des Laitues; pendant tout le mois, des Epinars, du Cerfeuil, de la Poirée, de l'Ozeille, du Céleri, de la Chicorée, des Choux & des Carottes de toutes les ſortes.

Des *Fleurs*: les Anémones commencent à venir ſous des vitres, de même que les Cyclamens & les Narciſſes qui ſont reſtées en terre. Dans l'Orangerie, du Jaſmin de Catalogne blanc & jaune; quelquefois auſſi des fleurs d'Orange. En plein air ſouvent des Oeillets abâtardis.

DECEMBRE.

Quoique pendant ce mois le Soleil ſoit plus bas qu'en Novembre, & que par conſéquent la terre devroit être chargée de plus de vapeurs, & moins rechaufée par le Soleil, il en eſt pourtant pour l'ordinaire tout autrement, car pendant ce mois on a un air plus ſerein & plus de Soleil que dans le précédent: c'eſt-pourquoi on ne négligera jamais, comme on l'a recommandé dans le mois de Janvier, de tout découvrir juſqu'aux vitres lorſque le Soleil luit clairement, quand même il geleroit très fort.

S'il ne gele pas au mois de Novembre, & que les Légumes ſoient reſtés en terre, on a ſoin de tout, comme on l'a dit en Novembre: on tire alors de terre, & point plutôt, le Céleri & la Chicorée, pour être enterrés dans du ſable bien ſec.

On tire rarement de terre les Figuiers avant ou après le milieu de Décembre. Vers ce tems-là on met ſur la Serre la couverture d'Hiver.

A la mi-Décembre on met tremper dans l'eau les groſſes Fêves & les Pois pour les faire enſuite germer; après quoi on les met dans des Caiſſes qu'on place dans l'Orangerie pour pouſſer.

On fait dans ce Mois des Couches de feuilles d'arbres.

Poires de table, Bergamotes Craſane, Poires St. Germain. *Pommes de table*, Courpendus, Renettes d'Angleterre, Renettes, Raiſins conſervés par art.

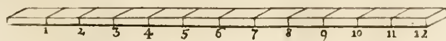
Des *Légumes*, Choux & Carottes de toutes les ſortes, Oignons, Porreaux, Echalottes, Navets, du Céleri, de la Chicorée, des Raves, des Epinars, du Cerfeuil, de la Poirée, de l'Ozeille, du Perſil.

Des *Fleurs* dans des Pots, comme Jacinthes, Narciſſes, petites Tulipes : dans des Caiſſes vitrées, des Jacinthes hâtives, des Anémones, des Cyclamens d'Hiver; dans l'Orangerie du Jaſmin.

Plan

Plan d'un Jardin potager, avec ses Cloisons, pour y cultiver des fruits fins & délicats; entouré d'un Fossé profond, portant batteau, dont l'eau a dix piés de large en Eté.

W





CHAPITRE II.

Explication du Potager & de ses Arbres.

LE Jardin potager marqué *A* & *B* étant couvert au Nord, à l'Est & à l'Ouest par des arbres, & au Midi par une basse Haye tondue, est dans l'intérieur de l'angle, de la Cloison au Nord & à l'Ouest & des bords des Fossés à l'Est & au Midi, de sept cent & dix toises, ce qui suffit pour l'entretien d'une assez grande Famille. Le Fond est naturellement de terre grasse, ayant en profondeur trois coups de bêche de bonne terre bien fumée; allant en pente & étant élevé à l'endroit le plus bas d'un pié & dix pouces au-dessus de l'eau la plus haute pendant l'Hiver.

Les Cloisons au Nord & à l'Ouest ont 8 ½ piés de haut, & sont placées sur un fond uni sans platte-bandes, mais elles ont au devant un sentier large de douze bons piés, qui est un peu plus de quatre pouces plus bas que les Carreaux.

La Cloison au Midi dans la partition *B* a en longueur 43 toises, dont on prend 6 piés pour une porte qui conduit aux petits Bois, le reste étant garni de quatre Abricotiers, d'un Prunier, de deux rouges Avant-pêches, de deux doubles de Zwol, de deux pourprées ou vineuses, & de deux doubles de montagne, toutes greffées sur Prunier; chaque arbre étant placé à la distance de dix-huit piés. Il y a entre chacun un pié de Vigne, ce qui fait en tout 12 pieds de Vigne, savoir 6 nommés *vroege van der Laan*, quatre nommés *Paarl-druyven*, & deux musqués.

Il y a encore dans le sentier à un peu plus de dix pieds de la Cloison, 21 piés de Vignes, contre des échalas, savoir douze *vroege van der Laan*, huit *Paarl-druyven*, & un *Frankendaelder*.

La Cloison à l'Ouest, exposée au Soleil levant, a en longueur quinze toises: elle est garnie de deux Pêchers nommées *doubles de Montagne* sur Prunier, de quatre Pruniers, à quinze piés les uns des autres: & dans la partition *A* la même Cloison continuée, il y a dans la longueur de quatorze toises, cinq Pêchers de Zwol doubles, & un Prunier qui porte de grosses Prunes blanches, à quatre piés les uns des autres.

Il

Il y a dans la partition *A* trois brize-vents de la même hauteur que ci-devant; le dernier qui n'a pas tout-à-fait ſept piés de long, eſt garni de ſept piés de Vigne, ſavoir deux Muſcats blancs & deux pâles, deux de Catalogne & un *Frankendaelder*: la Cloiſon mitoyenne, longue de neuf toiſes deux piés, eſt garnie de 6 piés de Vigne, à un peu plus de neuf piés de diſtance les uns des autres; ſavoir quatre Muſcats: ces piés doivent être un peu plus éloignés que les deux ſuivans nommés *vroege van der Laan*; les aîles ſont garnies au Midi à l'oppoſite de l'Orient, d'un Raiſin nommé *Paarl-druyf*, & au Midi à l'oppoſite du Couchant, d'un *vroege van der Laan*: la prémière Cloiſon au Midi, longue de dix toiſes, eſt garnie d'une Avant-Pêche rouge ſur Prunier, & de cinq piés de Vigne, ſavoir trois Muſcats & deux *Frankendaelders*, qui garniſſent pareillement des deux côtés les aîles. Il y a au devant de ces trois brize-vents des Plattes-bandes pour y cultiver des Légumes hâtives. Viennent enſuite dans le ſentier qui eſt pour le moins quatre pouces plus bas que les Carreaux, à la diſtance de dix piés, vingt-trois Pêchers nains gréfés ſur Abricots, ſavoir huit Pêches vineuſes ou pourprées, huit de Zwol & ſept de Montagne, toutes doubles & de la plus groſſe eſpèce.

Il y a dans les deux partitions au devant près du Vivier & du Foſſé du Midi, de petites Cloiſons baſſes partagées chacune en trois. Celle de la partition *B* eſt haute de quatre piés & demi, & la dernière eſt longue d'onze toiſes & garnie de ſept Pêchers ſur Abricots, ſavoir trois de Montagne, deux vineux ou pourprés, & deux de Zwol. Les deux autres Cloiſons ſont garnies de 14 piés de Vigne, ſavoir dix *vroege van der Laan* & quatre *Paerl-druyven*.

Il y a au devant de ces petites Cloiſons, à un peu plus de diſtance de douze piés le long du Vivier, vingt-quatre Ceriſiers ou Griottiers nains; comme auſſi le long du Foſſé du Midi: cependant dans la partition *A* les petites Cloiſons n'ont que trois piés & demi de haut, & ne ſont pas garnies d'arbres, mais elles ont des Plattes-bandes pour y cultiver des Légumes hâtives, & contre les Cloiſons mêmes, des Pois.

Il y a au bord du Foſſé de l'Eſt dix-ſept Coignaſſiers nains. De plus le Jardin potager eſt diviſé par un Vivier mitoyen, marqué par la figure (*d*), qui ſert à l'écoulement des eaux, à côté duquel il y a une Haie tondue (*e*). Il y a auſſi dans les partitions *A* & *B* quatre Haies tondues d'Aulne (*eeee*).

Il y a encore dans la partition *A* des Couches d'Aſperges (*a*), &

un Carreau de Fraises (*c*), & dans chaque partition deux Couches pour des fournitures & autres herbes (*bb*). De plus vingt Carreaux pour toutes sortes de Légumes & d'Herbes potagères (y compris aussi les Couces de Melons), lesquels peuvent avoir chaque année une terre franche, qui n'ait pas servi pendant deux ans, parce que tout le fond du Potager n'a, qu'à trois coups de bêche en profondeur, une pareille terre franche bien fumée; c'est ainsi qu'on peut semer ou planter sur les Carreaux, des fruits différens de la manière suivante.

Un grand Carreau pour de grosses Féves hatives, à doubles rangs, à huit pouces l'une de l'autre, & pour lors avec un intervalle de 4½ piés; mais lorsqu'on plante à simple rang, de 2½ piés: dans cet intervalle on seme des Epinars hâtifs, du Cerfeuil, des Raves ou de la Salade: cela fini, on plante sur le même Carreau, entre les Fêves, des Choux rouges, lesquels venant à manquer, on les remplace par des Choux blancs frisés, &, si ceux-ci manquent, par des Choux-fleurs, parce que trois ou quatre semaines après on arrache les racines des Fêves.

On peut aussi remplacer sur le même fond ces racines de Fêves, par des Pois, cependant il ne faut pas semer ces derniers après le commencement de Juillet, pas même des Pois sucrés. On peut aussi semer sur une partie de ce terrain, du Céleri, du Persil d'Hiver ou des Porreaux: on peut même semer parmi ces derniers un peu de Laitues pommées & de Persil; car on coupe les Laitues avant que le Persil ne soit grand, & le Persil qui reste est alors garanti par les Porreaux, du froid d'hiver. Entre les rangs de Céleri il faut semer de la Chicorée, & de la Laitue pommée; sur les Carreaux des Fêves, des Epinars hâtifs d'Autonne, des Laitues pommées, du Cerfeuil, des Chicorées: &, quand la saison est encore plus avancée, des Epinars d'Hiver, de l'Ozeille, de la Poirée, &c.

Un Carreau de Pois hâtifs. Il faut faire les rangs & le tout, comme à l'égard du Carreau de Fêves.

Quand les Pois sont à peu près formés, on plante contre les rames des Haricots pour saler. Les Pois peuvent rester en terre quinze jours jusqu'à ce que les Haricots soient levés; mais après ce tems il faut en tirer la moitié avec leurs rames. On peut planter entre les rangs de ces Haricots, & entre ceux des Pois tardifs, des Laitues pommées ou de la Chicorée.

Un Carreau de Haricots. Il faut placer entre les rangs, de la Chicorée d'Eté hâtive, ou de la Salade; les hâtifs que l'on couvre dans le mois d'Avril,

d'Avril parviennent ordinairement de bonne heure à leur maturité, de-ſorte qu'on peut ſemer à leur place des Epinars, du Cerfeuil, des Choux, des Laitues pommées, & autre Salade pour l'Hiver.

Un Carreau avec des Choux: après quoi des Epinars hâtifs, de la Chicorée, du Céleri d'Autonne, de la Salade, de l'Ozeille d'Hiver, des Pois, & tels autres Légumes d'Autonne ou d'Hiver, comme de la Poirée, du Cerfeuil, &c.

Un Carreau des Carottes que nous nommons *Utrechts-Hoorns*, parmi leſquelles on mêle des Laitues pommées blanches; quand elles ſont en vigueur & qu'elles montent, on y plante parmi des Artichaux, mais quand ces derniers pouſſent trop vigoureuſement, on les rogne, & de cette manière chaque choſe viendra à bien; après quoi on peut ſemer ſur le même Carreau, de la petite Salade d'Hiver.

Un Carreau avec des Carottes d'Eté, parmi leſquelles on met de la Salade & des Choux-fleurs, enſuite du Céleri, & dans les intervalles exhauſſés, de la Chicorée ou des Laitues pommées, avec des Pois tardifs, parmi leſquels on ſeme d'abord des Laitues pommées.

Un Carreau avec des Choux-fleurs d'Eté; enſuite des Pois tardifs, ou du Céleri d'Autonne: ſur les élévations, de la Chicorée, ou des Oignons d'Autonne, parmi leſquels on ſeme des Laitues pommées, du Perſil d'Hiver, ou des racines de Perſil.

Un demi-Carreau avec du Perſil; quand la terre eſt bien fumée on peut couper de ce Perſil juſques à cinq fois dans une année.

Un Carreau avec des Scorſonnères & du Chervi, parmi leſquelles on ſeme des Porreaux, mais encore mieux des Oignons, & cela non ſeulement pour comprimer un peu plus leur montant, mais auſſi pour que les racines pénètrent plus avant en terre.

Un Carreau avec du Céleri d'Eté, ſur lequel on cultive enſuite toutes ſortes de Légumes d'Autonne & d'Hiver.

Un Carreau avec des Panais, parmi leſquels on met des Laitues pommées & quelques racines de Perſil.

Un Carreau ſur lequel on a ſemé en Eté des Oignons d'Autonne & du Perſil d'Hiver, & ſur lequel on peut ſemer l'Eté d'après des Carottes jaunes d'Autonne; parmi leſquelles on place des Laitues pommées, ou des racines de Chicorée.

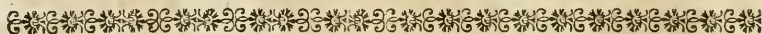
Des Couches d'Aſperges, deux rangées ſur chaque couche & un ſentier entre chacune: on peut chaque année y ſemer des Carottes ou des Oignons hâtifs, parmi leſquels il y ait des Laitues pommées blanches:

mais dans ce cas il faut extrêmement fumer ces Couches dans l'Autonne avec du fumier de Cheval, afin que la force y pénètre par le moyen de la pluie, la paille de ce fumier ſervant pendant l'Hiver de couverture, on la met ſous terre dès le commencement du Printems: on y emploie auſſi l'engrais de fumier de Vache, ce qui eſt encore infiniment meilleur. Quand on a coupé le montant des Aſperges, on peut encore y planter de la Chicorée d'Hiver. Il eſt bien vrai que tout cela épuiſe fort la terre, mais on y remédie par l'engrais de chaque année.

Des Couches de Melons: on peut cultiver ſur celles qui ont produit de bonne heure, des Choux-fleurs tardifs ou d'Hiver: ou bien, quand il eſt plus tard, des Epinars d'Hiver, du Cerfeuil, de la Chicorée & des Raves d'Hiver.

Des Fraiſes, qu'on plante au Printems: on ſeme ſur le fond des Oignons & des Choux-fleurs d'Eté, quand on les arrache dans l'Autonne; & encore dans cette même Autonne, du Céleri & ſur les élévations de la Chicorée.

Du Pourpier précoce: il doit être ſemé au commencement de Février ſur du fumier de Cheval ſous des vitres: il finit avec le mois de Juin, & alors on le remplace par toutes ſortes de Légumes d'Autonne.



CHAPITRE III.

De la Semence: ſa vertu, la manière de la recueillir, & ce qu'on doit faire & obſerver avant & après avoir ſemé.

AUtant que tout ce qui a vie a un beſoin extrême d'un air continuellement rafraichi pour croître ſans interruption, autant cet air eſt nuiſible aux fruits & aux ſemences; puiſqu'il fait que les fruits durent moins longtems, & qu'il ôte plutôt aux ſemences la vertu de produire d'autres fruits, ce qui doit nous engager à les garantir de l'air autant qu'il eſt poſſible avant que de les ſemer.

Les ſemences ont plus ou moins de vertu de produire beaucoup & de meilleurs, ou en moindre quantité & de plus mauvais fruits, ſelon la température de l'air & la nature des Fonds, ſous & dans leſquels elles ont été produites.

On éprouve preſque à l'égard de toutes les ſemences qu'on ſeme, qu'elles

qu'elles aiment autant le changement d'air que celui de terre. Cela se remarque sur-tout à l'égard de la graine de Lin & de Chanvre, laquelle les gens entendus ne semeront jamais l'année suivante dans le même Fond qui l'a produite, mais ils y en employeront toujours de celle qui a été produite sous un autre Climat. Delà vient qu'on seme dans ce Païs de la graine de Lin & de Chanvre, qui a été recueillie dans le voisinage de la Mer Baltique: en Ecosse on seme de la graine de ce Païs; & près de la Mer Baltique de celle qui vient d'Ecosse, ce qui est la bonne méthode.

Les semences meuries sous des Climats froids & qui ont le moins de montant, produiront ordinairement beaucoup de fruits & bien nourris; au-lieu que celles des Climats plus chauds produiront de mauvais fruits & en moindre quantité, mais ils monteront beaucoup; & plus le Climat diffère, plus la variété est grande. Cependant elles s'amendent d'année en année, à mesure qu'elles s'accoutument aux Climats qui les ont produites; c'est ce que j'ai éprouvé très souvent à l'égard des Plantes d'Ananas d'Amerique, des Figues de Lisbonne, & des Coignassiers, lesquels ne devinrent féconds qu'après un espace de tems fort considérable: les Sauvageons de Souche même n'en étoient pas si féconds, que ceux qui venoient ensuite de ces mêmes Sauvageons. Il en est de même de la semence de Melon, laquelle nous vient d'Espagne & d'italie.

La meilleure semence est celle qui est venue en plein air; elle produit des fruits meilleurs & plus agréables, que celle qui est venue dans des endroits plus renfermés, à l'ombre, à l'ardeur du Soleil, sur des plattes-bandes, au pié des Cloisons ou des murailles: c'est ce qu'on peut éprouver à l'égard de toutes sortes de semences, & sur-tout des Pois & des Fêves, puisqu'on trouvera que ceux qui sont crus sur des plattes-bandes seront beaucoup inférieurs à ceux qui sont venus sur des Carreaux. Mais on m'objectera peut-être que les Pois des Jardins & les Haricots ramés, qui sont dans un air moins libre que les Pois & les Haricots des champs, sont cependant beaucoup meilleurs. Cette objection confirme ce qui a été dit, car les Pois & les Haricots ramés reçoivent l'air & le vent de tous côtés, au-lieu que ceux des champs se trouvant afaissés sous leur montant jouissent beaucoup moins du secours de l'air & du vent.

Ayant observé le changement de l'air, on táchera aussi de se procurer des semences qui viennent de Fonds de différente nature; il faut donc semer celles qui viennent de Fonds sablonneux dans des Fonds de terre grasse, & celles de terre grasse dans des Fonds sablonneux; mais on n'en se-

ſemera jamais, ſi la néceſſité ne le demande de celle qui eſt venue dans des Fonds bitumineux.

Un Fond pur, qui depuis pluſieurs années n'a point produit de fruits pareils à ceux qu'on a deſſein d'y ſemer, eſt le meilleur pour produire des ſemences bien nourries, leſquelles étant enſuite ſemées dans d'autres pareils Fonds, produiront en grande quantité de bons & d'agréables fruits.

Parmi les ſemences huileuſes, les plus groſſes, les mieux nourries & qui contiennent le plus d'huile, comme auſſi celles qu'a produites le milieu du fruit, ſont eſtimées les meilleures. Cette règle n'eſt pourtant pas générale, parce que parmi les ſemences de cette eſpèce, il y en a beaucoup qui font des plantes trop ſauvages, produiſant des fruits moins bons, & en moindre quantité, que celles qui ont une pouſſe plus modérée. Les Jardiniers entendus trouvent que la ſemence de Choux-pommés, qui vient du tronc du Chou, eſt meilleure que celle qui vient du Chou même.

On met la plupart des ſemences, avant qu'on les ſeme, tremper plus ou moins dans de l'eau, on en fait germer d'autres dans du ſable mouillé, & puis on les ſeme, quelquefois même ſans avoir germé: il y en a au contraire qu'il faut ſemer ſèches, ſans les faire tremper.

Toutes les ſemences qui ont l'écorce dure, qui ne ſe joignent pas en forme de coquille, doivent, avant qu'on les ſeme, être un peu fendues dans leur écorce, de manière qu'on ne bleſſe pas le dedans: cette fente fait que les ſucs pénètrent mieux & font mieux gonfler la ſemence; après quoi on la met germer dans du ſable mouillé, & on la ſeme: c'eſt ce qu'on fait à l'égard de la ſemence de l'Acacia, du Houx & de l'If, &c. Mais les ſemences dures qui ſe joignent en forme de coquille, s'ouvrent aiſément, quand elles ſont miſes par couches dans du ſable mouillé; deſorte qu'il n'eſt nullement néceſſaire de les fendre. C'eſt ainſi qu'on met germer les Noyaux de Prunes, d'Amandes, de Ceriſes, de Meriſes, de même que ceux de Pêches & d'Abricots: cela ne ſe pratique cependant pas ſi fréquemment, parce que les Pêchers & les Abricotiers venus de Noyaux meurent en peu de tems. On met encore les Noix & les Noizettes tremper & germer dans le ſable au mois de Novembre, de même que les ſemences qui ont l'écorce plus molle, comme les Glands, les Faines & les Chateignes.

On ſeme auſſi dans le mois de Novembre des Pepins de Poires d'Eté ou du commencement de l'Autonne; mais il ne faut pas mettre tremper

ni

ni germer les Pepins de Poires tardives, que dans le mois de Décembre avec ceux de Pommes.

En général, il ne faut jamais laisser dans le sable aucune des semences qui doivent croître sans être transplantées, & principalement celles des Plantes ligneuses, jusqu'à ce qu'elles y poussent des racines; car il faudroit couper court les tendres bouts de ces petites racines, comme n'ayant point assez de force pour prendre, ce qui seroit par raport à elles une espèce de transplantation: il en est de même de la semence des Herbages, dont les petites racines germées ne prennent point en terre, sortent par les côtés, au-lieu de pousser vers le bas, & font ainsi des Plantes ratatinées, comme cela se voit souvent à la semence des racines.

On met tremper & germer la semence des Herbages pendant moins de tems, à quoi la bonté de la saison sert plus ou moins; car il faut que la semence de Persil trempe au Printems pendant trois semaines dans du sable mouillé, & plus tard pendant quinze jours; ce qui en Eté ne se fait que pendant vingt-quatre heures, comme à l'égard de toutes les autres, après quoi en ayant versé l'eau, on la laisse encore mouillée, pour germer pendant quelques jours; mais on ne fait point germer la semence des racines de Persil, il suffit de la faire tremper jusqu'à ce qu'elle se gonfle. On fait aussi tremper de la même manière dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elle se gonfle (même au commencement du Printems lorsqu'il gele, bien entendu qu'on ait soin ensuite de la couvrir contre la gelée quand elle est semée) la semence de Laitues à couper, de Céleri, de Carottes, d'Epinars, de Cerfeuil, de Poirée, de Pois, de grosses Fêves, dont on tire l'eau superflue lorsqu'elle est gonflée, & ensuite après l'avoir conservée encore pendant quelques jours mouillée & rassemblée pour germer, on la seme ou on la plante. On ne laisse pas ainsi germer les semences de Melons & de Concombres; mais quand elles sont gonflées & un peu séchées, on les met aussitôt en terre.

Les semences en question doivent donc être trempées dans de l'eau; mais il y en a d'autres qui soufriroient beaucoup par-là, & même qui périroient, sur-tout les Haricots, lesquels ne doivent pas seulement être secs quand on les plante, mais la terre même ne doit pas être trop mouillée, sur-tout quand la chaleur n'a pas encore rendu autant qu'il faut la terre féconde, car ils périront alors infailliblement; ce qui arrive presque toujours, lorsqu'on les plante quelque tems avant le mois de Mai.

On plante certaines semences par allignement, & on ne les seme pas: c'est ce qui se fait à l'égard des semences de Cardons, à trois piés de dis-

tance, trois ou quatre grains ensemble: comme aussi de la Poirée, pour la semence de ses racines, à huit pouces de distance.

Les semences ne sauroient prendre ni germer dans une terre trop altérée, parce que souvent le vent les emporte. Une terre trop mouillée, comme elle l'est souvent au Printems & dans l'Autonne, est trop froide, ce qui fait que les semences restant longtems sans pousser, se pourrissent. Comme, outre les causes dont on a parlé, qui engagent à différer la semaille, il y en a encore d'autres, on ne sauroit en fixer le tems au juste, parce que selon les propriétés des Plantes, elles viennent en différentes saisons, & qu'une semence doit être semée au commencement du Printems, l'autre un peu plus tard, & de cette manière successivement jusques dans l'Eté & dans l'Autonne: il faut que l'air & la terre au tems de la semaille, soient dans un bon état, quoiqu'il arrive que la gelée, une grande sécheresse, des pluies fortes, &c. empêchent pendant quelque tems que cela ne réussisse.

La terre humectée comme il faut, doit, avant qu'on y seme, être bêchée plus ou moins légerement, selon la propriété des Plantes, & selon la bonté des Saisons; car comme nos terres potagères sont naturellement, mais plus par une culture continuelle & par l'engrais, très ouvertes & légères, de même que les Fonds de terre grasse mêlée avec du sable; il ne faut pas les fouiller après leur prémière production, en Eté, lorsqu'il fait de grandes chaleurs pour y semer pour la seconde ou troisième fois; mais après en avoir tiré les mauvaises herbes & l'avoir égalisée avec un rateau, on y seme ou on y plante; & on mêle ensuite la semence avec la terre par le moyen d'un rateau à larges dents. On plante pareillement ainsi dans une terre non fouillée, des Pois, des Fêves, de la Salade, des Choux, de la Chicorée, du Céleri. En général il faut, pour semer, une terre légère qui soit humectée raisonnablement, & un air qui ne soit pas trop ardent: c'est pour cela aussi qu'il vaut mieux faire le labour aux Carreaux des Jardins potagers au Printems, que dans l'Autonne; car les pluies froides de l'Autonne, & l'eau de Neige en Hiver refroidissent beaucoup trop la terre & la convertissent en boue. Il faut pourtant à cet égard agir avec prudence, puisqu'il y a des semences qui ne viennent pas comme il faut dans une terre légère, mais beaucoup mieux dans des Fonds qui ont été labourés dans l'Autonne, comme les Oignons & les Scorsonnères.

Il ne faut pas seulement semer dru & clair, selon que les Fonds sont secs ou humides, & qu'ils ont plus ou moins de force, mais aussi selon

la

la bonté des ſemences & la propriété des Plantes: cependant il vaut mieux ſemer trop dru que trop clair; car on peut & on doit arracher le ſuperflu tout comme les mauvaiſes herbes; auquel cas on ne perd que la ſemence; au-lieu que les terres où l'on a ſemé trop clair, ne produiront pas ſeulement pour cette raiſon même moins de fruits, mais encore le vent fort bat d'autant plus les tendres Plantes, qu'elles ne peuvent pas ſe garantir comme il faut les unes les autres. Il faut auſſi quand il s'agit de ſemer plus ou moins dru, avoir égard à ce que la terre a produit l'année d'auparavant, & à la maturité de la ſemence; car outre que parmi les ſemences d'une mauvaiſe crue, on trouve, parmi celles qu'on juge être bonnes, pluſieurs grains gâtés qui ne monteront jamais; ceux qui les vendent trompent ſouvent dans de pareils cas, en mêlant de la vieille ſemence gâtée avec de la bonne nouvelle: deſorte qu'il faut après de telles années ſemer beaucoup plus dru, ce qu'on néglige ſouvent de faire dans ces tems-là à cauſe de la cherté de la ſemence.

Dans les Fonds humides il faut ſemer ou planter plus clair que dans les ſecs: il faut auſſi ſemer les prémiers fruits du Printems plus clair que ceux d'Eté & d'Autonne.

Pour avancer le tems de la maturité des fruits, on ſemera la ſemence qui a meuri la prémière; c'eſt-pourquoi il faut bien prendre garde en la recueillant, de ne pas permettre qu'on coupe pour manger les prémiers fruits, ſur-tout quant aux Pois hâtifs & aux Fêves, parceque la ſemence de ces Légumes plus tardives recule dans les Saiſons le tems de la maturité: excepté pourtant les Haricots, car leurs prémiers fruits étant en bas près de terre, ne meuriroient pas autant qu'il faut, outre qu'en reſtant là, ils feroient un obſtacle à la crue de quantité d'autres.

On ne doit jamais ſemer ou planter près à près des fruits de la même nature, mais toujours de ceux qui ont des propriétés différentes, & ſurtout quand on a deſſein d'en recueillir de la ſemence & de la ſemer dans la ſuite; car la ſemence s'abâtardit ſouvent ſi fort par ce moyen, que la crue d'après ne procure plus de pareils fruits; ce qu'on éprouvera à l'égard de la ſemence de Choux, dont les différens troncs ſont plantés près les uns des autres: cela ſe remarque même d'une manière ſi ſenſible, que les Choux-fleurs, les Choux friſés blancs, les Choux rouges & blancs pommés, dont les troncs portant ſemence ſont près les uns des autres, produiſent pluſieurs ſortes bâtardes: cependant un Curieux m'a ſoutenu le contraire, mais je n'ai jamais pu l'obſerver. Il en eſt de même des Melons dans leurs eſpèces, des Concombres verds & blancs.

Il faut avoir égard, quant à la manière de ſemer ou tranſplanter des fruits d'Autonne, que cela ſe faſſe dans l'expoſition au Soleil, & cela de façon, que les Arbres des environs ne les énombrent avant & après-midi, car alors ce qu'on a ſemé ou tranſplanté n'auroit pas aſſez de chaleur, le Soleil étant dans ce tems-là plus bas; ce qui eſt très nuiſible aux Laitues pommées, à la Chicorée, au Céleri, &c.

Pour ſemer la ſemence ſans que le vent puiſſe la chaſſer, & d'une manière égale, il faut mêler la ſemence menue avec une juſte quantité de ſable, qui ne ſoit ni trop ſec ni trop mouillé, & la ſemer enſuite; après quoi on la couvrira de terre comme il faut par le moyen d'un rateau deſtiné à cet uſage, afin qu'elle prenne mieux, & que les Oiſeaux la découvrent moins, leſquels s'y rendent autrement en foule pour la manger.

Il eſt indifférent pour la pouſſe dans quel ſens la ſemence tombe en terre, de côté, renverſée, ou droit près du germe; car elle ſe tourne d'elle-même, & autrement le rejetton de la racine ſe détermine vers le bas, & le rejetton ligneux vers le haut, ſans cauſer enſuite à la pouſſe le moindre changement.

Il y a des Plantes qui, lorſqu'elles paroiſſent, doivent être tranſplantées, mais la plupart doivent reſter où elles naiſſent, ſans qu'il faille les tranſplanter.

En général, on ne doit pas tranſplanter les Légumes, ſi ce n'eſt les Oignons précoces & les Navets de ſemence; car ſans cela il y en auroit beaucoup de ceux qui viennent de ſemence qui ne pommeroient pas: il en eſt de même des Carottes d'Hiver, du Céleri, de la Chicorée, dont on recueille la ſemence. De plus, il ne faut pas tranſplanter les Plantes qui ont une racine droite; c'eſt pour cela qu'il faut laiſſer pouſſer aux groſſes Fèves qu'on met en terre vers ou dans l'Eté, une telle racine droite fort profondément en terre, parce que la terre étant trop ſeche par deſſus, ne peut pas fournir aſſez de ſucs aux petites racines des côtés. Mais toutes les Plantes qui n'ont pas beaucoup de montant au-deſſus de terre, ou dont on doit racourcir la racine droite, afin qu'elles pouſſent plus de racines latérales en-bas, & par conſéquent plus de rejettons latéraux en-haut, doivent être tranſplantées quand elles paroiſſent, afin que par cette tranſplantation, la circulation de la ſève étant interrompue, elles croiſſent moins, & deviennent ainſi plus fécondes: on tranſplante pareillement toutes les Plantes dont les fruits bons à manger viennent par deſſus terre à des Epines, des Rejettons, des Chardons, à des Plantes rampantes & autres. A l'égard de cette tranſplantation, il eſt très remarqua-

quable que les Plantes venues de leur ſemence en peu de tems, & qui avant qu'on les tranſplante continuent ainſi & grandiſſent extrêmement, produiſent auſſi preſque toujours de plus mauvais fruits, que celles qui ne ſont pas venues de leur ſemence en ſi peu de tems, & qui dans la ſuite avant que d'être tranſplantées, ont fait une pouſſe plus modérée: c'eſt pour cette raiſon qu'on préférera toujours, quand il s'agit de tranſplanter, les dernières aux prémières, ſur-tout en fait de Choux-fleurs.

Il faut, quand on tranſplante, ſe conduire ſelon les qualités des Fonds & les propriétés des Plantes; puiſqu'étant tranſplantées une fois par alignement, on ne peut plus en retrancher ſans que cela ne défigure; c'eſt-pourquoi on tranſplante dans des Fonds mouillés & gras, à une plus grande diſtance que dans des Fonds grêles, arides & ſecs: car ſi on plante dru dans ces prémiers, on aura beaucoup de montant & peu de fruit, parce que dans ces terres fortes les Plantes ſe forcent les unes les autres à monter, à cauſe de leur proximité. Ainſi on tranſplante les groſſes Fèves dans des terres fortes & très fumées par alignement, à trois piés de diſtance: au-lieu que dans les terres plus légères, on ſe contente de faire les rangées à la diſtance de deux piés & demi, & que dans les rangées mêmes on raproche un peu plus les Fêves; on tranſplante les Choux de la même manière.

On ſe ſert ordinairement pour tranſplanter du Plantoir pour faire joindre d'autant mieux par compreſſion la terre autour des racines: cela ſe fait plus vite ainſi qu'avec la main, mais cela n'eſt pas ſi bon, ſur-tout quand les terres ne ſont pas fort humectées; c'eſt pour cela qu'en tout tems, pour peu qu'on ait de loiſir, on y emploÿera la main.

Il ne faut pas laiſſer expoſés aux yeux des Oiſeaux ſur la terre des Pois ou des Fêves, qu'on croit ne rien valoir, quand on les plante, ou qu'on les tranſplante, car cela eſt une amorce pour les Pies & les Corbeaux, parce que cela leur fournit l'occaſion d'arracher même ceux qui ſont en terre; ainſi on aura grand ſoin de cela, & on ne manquera pas d'ôter de ces endroits ceux qui ſont de rebut. La meilleure méthode pour chaſſer, autant qu'il eſt poſſible, les Oiſeaux des endroits enſemencés, eſt de tendre en divers endroits ſur les Pois ou ſur les Fêves, des cordes forts minces, & d'y attacher quelques Oiſeaux morts.

On aura ſoin de nettoyer toutes les terres enſemencées ou plantées, & d'arracher les mauvaiſes herbes quand elles ſont encore tendres, afin qu'elles n'ayent pas le tems ni de fleurir, ni de porter graine, car cette ſemence venant à tomber, ne croitra pas ſeulement pendant une année, mais

continuellement pendant plusieurs années de suite, ce qui cause ensuite bien de l'embaras pour défricher ce terrain. Cependant en nettoyant la terre, il faut user de prudence, soit qu'on éclaircisse les bonnes Plantes, soit qu'on arrache les mauvaises herbes, afin de ne pas endommager les bonnes en-haut à leur montant, ou en-bas à leurs racines. Ainsi il est sur-tout nécessaire que l'on fasse cet ouvrage dans un tems convenable, lorsque la terre n'est ni trop sèche ni trop humide, la prémière de ces choses étant plus nuisible que l'autre; puisque dans ce cas les sommités des Plantes ne se flêtrissent pas seulement, mais encore la terre fine & légère pénétrant alors jusques aux racines, ne manque pas d'y causer un très grand dommage. Il faut aussi y employer des Gens entendus, qui connoissent bien les mauvaises herbes, & qui sachent à quelle distance les Plantes doivent être les unes des autres, pour s'en aquiter comme il faut, en moins de tems, en arrachant les mauvaises herbes, soit par poignées ou en moindre quantité; car ceux qui ne s'y entendent pas si bien, employeront plus de tems, arracheront dans certains endroits les mauvaises Plantes une à une, & ne feront rien qui vaille.

Tout ce qui a été semé de bonne heure, & qui, soit par le froid ou par quelques autres accidens, ne commence à croître qu'avec peine, montera facilement en graine, desorte qu'il en viendra rarement de bons fruits: c'est ce qui arrive souvent aux Melons hâtifs, dont, à cause de la langueur des Plantes, les fruits meurissent rarement, & ne méritent pas de porter le nom de Melons mûrs.

On recueille les semences des Plantes, d'une ou de plusieurs années, selon les propriétés des Plantes mêmes; mais en général il faut se garder de recueillir la semence de certains fruits d'Autonne, sur-tout des Laitues pommées, car la semence qui en vient deviendra d'année en année plus mauvaise, si vous en exceptez le Cerfeuil & la Poirée d'Hiver.

Il ne faut pas oublier, quant à la manière de recueillir la semence, que certaines loges à semence s'ouvrent, & la laissent tomber quand elle est mûre. On coupera de celles-ci les hâtives, comme on a coutume de faire à l'égard de la semence de Carottes: d'autres semences, au contraire, se tiennent renfermées dans leurs loges ou dans leurs Cosses: toutes les semences d'un même tronc ne meurissent pas aussi à la fois, mais les unes après les autres, on coupe celles-ci, de même que celles qui se tiennent plus renfermées encore quand les prémières sont mûres; après quoi on pend encore pendant quelque tems sans dessus dessous en plein air la Plante, afin que le reste meurisse aussi comme il faut, & que les loges

à ſemence reſtent d'autant mieux fermées; c'eſt ainſi qu'on le pratique à l'égard de la ſemence de Poirée, de Chicorée, de Choux, de Navets, de Raves, &c. Mais on ne pend pas ſans deſſus deſſous en plein air la ſemence des Laitues pommées, quoiqu'elle ne meuriſſe pas auſſi tout à la fois, car elle tomberoit auſſitôt qu'elle ſeroit mûre; outre qu'elle ne peut pas réſiſter ſi bien à la pluie ſans ſe pourrir; c'eſt-pourquoi on en dreſſe les Plantes dans des paniers, qu'on expoſe chaque jour en plein air quand il fait beau, les tenant à couvert pendant les tems pluvieux.

Quand les ſemences ont été recueillies ſéches, comme elles doivent l'être, il ne faut pas qu'elles ſe deſſèchent trop, parce qu'elles ne pourroient pas germer, ſur-tout les fruits à Noyaux, comme Pêches, Prunes, Abricots, Ceriſes, Meriſes, &c. car leurs Noyaux perdent par-là leur vertu. Il ne faut pas non plus que les Pepins de Poires & de Pommes ſe deſſèchent trop. Afin de pouvoir les conſerver plus longtems & d'en être pourvu dans des années de peu de produit, on aura ſoin de les renſermer & de les conſerver ſecs dans de petites bouteilles de verre épais, & on enduira le bouchon de bourre bien pure, trempée dans un peu d'huile de Navette.

On conſerve les Pois & les Fêves dans un endroit paſſablement ſec dans leurs coſſes, afin de pourvoir en planter encore de bons la ſeconde année.

J'ai cru autrefois, ſelon la règle ordinaire, que la plus fraiche ſemence étoit la meilleure, & qu'il ne falloit jamais ſe ſervir de ſemence qui eùt plus de deux ans; mais depuis que j'ai négligé la manière ordinaire de la conſerver, & que j'ai eu grand ſoin de la mettre à l'abri de l'air dans des bouteilles, j'ai vu par expérience, qu'on peut conſerver & employer avec tout le ſuccès poſſible les ſemences pendant pluſieurs années de ſuite; ainſi j'ai ſemé de la ſemence de Laitues pommées, qui avoit ſix ans, & qui avoit été conſervée dans une bouteille, dont le bouchon étoit ciré; elle vint à ſouhait, produiſit des Laitues pommées auſſi magnifiques que le pourroit faire de la ſemence d'une ou de deux années; j'en ai même cultivé d'une autre eſpèce, nommées *Laitues blanches de Prince*, de ſemence qui avoit huit ans; mais celle de Laitues rougeâtres du même âge ne prit point. J'ai pareillement cultivé des Pois, que j'avois conſervés pendant quelques années dans des bouteilles.

CHA-



CHAPITRE IV.

Liste des Fruits du Potager.

A

Ail.
Artichaux.
Asperges.

B

Basilic.
Beteraves. Voyez Racines.
Bois de Reglisse.
Bourache.

C

Céleri.
Cerfeuil.
Champignons.
Chicorée. { tant frisée que celle qui ne l'est pas.
Choux. { fleurs bâtards, cabus, rouges, frisés blancs, Chouxverds.
Ciboules. Voyez Ail.
Citrouilles.
Concombres.
Cresson.

E

Echalottes.
Epinars.
Estragon.

F

Fenouil.
Fêves. { tant les grosses que les Haricots.
Fraises.

H

Herbe aux Chats.
Herbe aux cuillers.
Hyssope.

L

Laitues. Voyez Salade.
Laurier.

M

Marjolaine.
Melisse.
Melons. { cantaloupes, brodés, à côtes, lisses, verds, sucrés, d'eau, blancs.
Menthe.
Mille.

N

Navets.

O

Oignons.
Ozeille.

P

Panais. Voyez Racines.
Persil.
Pimprenelle.
Poirée.
Pois.
Porreaux.
Pourpier.

R

Racines. { bete-raves, de Pissenlit, jaunes, de la Poirée ou Passerage, de Persil, Salsifix, Scorsonnères, de Chervi, des Panais.
Raves.
Reponces, ou gros Reforts.
Rhue.
Rocambole.
Romarin.
Roquette.

S. Sala-

S

Salade, de Chicorée, de Pissenlit, de Choux, petite verte, petites Salade. Laitues frisées & non frisées, Laitues pommées de plusieurs sortes.

Sariette.

Sauge.

Scorsonères. Voyez Racines.

T

Thim.

Tripe-madame.

De la manière de cultiver les fruits appartenans au Potager.

A I L.

Il y en a de plusieurs sortes. Des *Ciboules* ou *Appétits*, qui appartiennent aux herbes potagères & aux fournitures; on en mange le verd: on les multiplie de petits cayeux qu'on sépare & qu'on met en terre: ils croissent vigoureusement dans une terre qui n'est pas trop grasse, & ne veulent pas trop de Soleil: ils continuent à croître pendant plusieurs années dans les endroits où l'on en a une fois planté, & on peut en couper souvent le verd. De la *Joubarbe*; c'est un Arbisseau qui se multiplie de bouture. L'*Ail* se multiplie de Cayeux.

A R T I C H A U X.

C'est un Cardon: il y en a de francs & de sauvages. On multiplie les prémiers d'Oeilletons qu'on sépare du pié après la gelée & qu'on plante de nouveau.

On multiplie les sauvages de semence, mais elle ne résiste pas à un grand froid; c'est pour cela qu'il ne faut point la semer que vers la fin d'Avril ou au commencement de Mai, en la couvrant d'un pouce de terre, & en plaçant chaque grain à trois piés de distance l'un de l'autre. Il faut en mettre trois grains ensemble, dont on ne doit cependant conserver qu'une plante, en arrachant les deux autres, pour empêcher que ces Cardes dont on mange les rejettons des feuilles, ne produise du fruit dans le cœur, auquel cas elles poussent des tuyaux ligneux & font moins de rejettons. On bute de plus leurs rejettons de feuilles qu'on lie ensemble, ou bien on les entoure de paille, afin qu'étant devenus blancs & tendres dans l'Autonne & dans l'Hiver, on en puisse faire de

bonne ſoupe à la viande: ce qui eſt commun en France, mais dans ce Païs ils ne méritent pas qu'on les cultive.

Les Artichaux aiment un fond de terre graſſe bien fumée; ils ne ſauroient réſiſter à un froid violent, & encore moins à l'eau de neige, c'eſt-pourquoi on les tire de terre ordinairement au commencement de l'Hiver; & après en avoir coupé les côtes ligneuſes, on les plante pendant l'Hiver dans des Foſſes faites exprès, dont le fond ſoit parfaitement quarré, & qui ſoient ſuffiſamment élevées au deſſus de l'eau: ils doivent être près à près & à côté les uns des autres; & pour les préſerver de la gelée, on les couvre de planches, leſquelles, quand la gelée eſt fort rude, on couvre encore avec du long fumier de Cheval, des feuilles d'arbres ou telles autres choſes: mais parce qu'étant ainſi renfermés ils ſont fort ſujets à ſe chancir, il ne faut jamais négliger de les découvrir au moindre changement de tems, afin de leur donner de l'air.

Pour avoir des Artichaux de bonne heure, on laiſſe les plantes au même lieu où elles ſont pendant l'Eté; on les y couvre de fumier de Cheval, chacun en particulier, & on les découvre chaque fois que le tems change. Quand au Printems on n'a plus à craindre de fortes gelées, on ſépare des plantes les rejettons ſurnuméraires, & on fouille tout autour la terre, en prenant grand ſoin de ne pas bleſſer les racines.

D'abord qu'on a coupé les prémiers fruits, il faut arracher les feuilles des tiges qui portent fruit: par ce moyen les plantes deviendront plus grandes, plus vigoureuſes, & elles réſiſteront mieux au froid & à tels autres accidens.

Outre les ſauvages qui ſont petits, pointus, piquans, peu charnus, tant aux feuilles qu'aux fonds, il y en a encore de deux ſortes, ſavoir les ordinaires & ceux d'Angleterre. Les ordinaires ne ſont pas ſi gros ni ſi ronds, mais plus hauts, & ont des feuilles plus droites garnies de plus longs & de plus forts piquans: leurs feuilles, mais non pas leurs fonds, ſont auſſi plus charnus que ceux d'Angleterre. Ceux-ci ſont plus gros & plus ronds par le bas, leurs feuilles ſont auſſi par le haut plus rondes autour du fruit; les piquans ſont plus enfoncés dans les feuilles & ne ſont pas ſi afilés.

Les Artichaux de Zélande diffèrent uniquement de ceux d'Angleterre, en ce que les prémiers ne ſont pas ſi gros par le bas.

Les Artichaux ſont une nourriture groſſière; & les Cardons valent encore moins: on ſe ſert des fonds ou cus dans des Ragouts, dans des tourtes de Poulets & autres.

En 1723 il fit ſi doux pendant l'Hiver, que les Artichaux ne reſtè-

rent pas ſeulement à découvert, mais auſſi qu'ils continuèrent tellement leur pouſſe qu'on en coupa le 24 de Janvier pluſieurs vigoureux fruits, d'une groſſeur ſuffiſante pour les mettre en ragouts.

ASPERGES.

Les Aſperges ſont de pluſieurs eſpèces; ce qui les diſtingue le mieux, c'eſt que les unes ont la tête comme par écailles, & les autres l'ont unie. De ces prémières il y en a une ſorte d'une groſſeur extraordinaire, & dont la tête n'eſt pas plus groſſe que celle d'une Aſperge commune; les Curieux les appellent en Hollandois *Bobbe-koppen*; c'eſt une eſpèce bâtarde, qui eſt coriace, aqueuſe & deſagréable. La meilleure ſorte a la tête unie, & un peu moins groſſe que le haut de l'Aſperge: elle eſt de la groſſeur d'environ un doigt; il y en a auſſi parmi ces dernières, de moins groſſes, qui ont plus de ſubſtance & ſont même meilleures que les autres.

Elles ſe multiplient toutes de graine, qu'on recueille des plus groſſes Aſperges & de celles qui ont la tête la plus unie. On laiſſe pendant tout l'Hiver cette graine renfermée dans leurs bayes rouges, dont l'ayant tirée & nétoyée vers le tems de la ſemaille, (ordinairement après la gelée à la fin du mois de Mars ou au commencement d'Avril) on la ſeme enſuite à une telle diſtance, que chaque graine puiſſe pouſſer librement ſes racines, & qu'on puiſſe les tranſplanter, ſans que l'une endommage l'autre: deſorte qu'il faut les arracher quand elles croiſſent trop dru.

On plante la ſeconde année par ordre les prémières de ces Aſperges venues de ſemence, ce qu'on croit être meilleur que de ſe ſervir pour cela de celles qui ont deux ans, & encore mieux quand au tems de la ſemaille, on met enſemble en terre trois graines ſéparées dans le même ordre de la tranſplantation dans de petits trous, & en ne conſervant dans la ſuite dans la même place que celles qui croiſſent avec plus de vigueur: les racines de ces Aſperges étant alors plus comprimées, entreront plus profondément en terre.

Les Aſperges aiment une terre raiſonnablement élevée au-deſſus de l'eau, légère, ſablonneuſe & extrêmement fumée, qu'on partage en couches larges de trois piés & en ſentiers larges d'un pié: on plante au commencement d'Avril ſur les Couches, pendant un tems ſec, ſur de petites élevations, les prémières Aſperges d'un an, à un pié & demi de diſtance, après avoir ſoigneuſement coupé tout ce qu'il y a de gâté ou d'en-

d'endommagé à leurs racines, & les avoir tant soit peu rognées: cependant on ne les rognera que le moins qu'il se pourra, & on aura soin en les transplantant de les écarter comme il faut, & de les couvrir ensuite de trois pouces en largeur, de terre légère, sablonneuse & bien fumée: il faut les tenir nettes pendant cette année, n'y laisser croître aucune sorte de mauvaises herbes; & ne pas couper le montant qu'à la fin de Septembre; mais on marquera auparavant les endroits où il en manque, pour les remplacer de la même manière au Printems suivant: après cela on rend les sentiers plus profonds, afin que la trop abondante eau de pluie, qui endommageroit les racines, puisse s'écouler, ce dont il faut avoir grand soin.

De plus on couvre tout-à-fait les Couches contre la gelée, de fumier de Cheval, ce qui sert aussi d'engrais pour les sommités des Plants; au Printems suivant on bat bien la longue paille de ce fumier, & on couvre encore le terreau qui reste de deux pouces de terre, & par-là elles sont en terre à la profondeur d'environ cinq pouces.

Ayant encore marqué les Plants qui manquent, ou ceux qui viennent mal, on coupe le montant vers la fin de Septembre de l'année suivante, on fouille les sentiers en droite ligne à la profondeur d'un bon pié, & on répand la terre qui en vient sur les Carreaux: après quoi on remplit de nouveau les sentiers, de fumier de Cheval bien foulé, & on en couvre aussi les Couches comme l'année d'auparavant.

La troisième année, après avoir ôté toute la grosse paille qui se trouve mêlé avec le fumier de Cheval, on le mêle le mieux qu'on peut & sans blesser les sommités, avec la superficie de la terre (il faut prendre garde au reste, quand on fouille la terre, ou quand on coupe les Asperges, de ne jamais toucher les sommités, car cela cause infailliblement de la pourriture); après cela on couvre encore les Plants de trois bons pouces de terre, & alors elles sont en terre presque à la profondeur de neuf pouces; ensuite on les cueille, excepté celles qui sont mal venues, jusqu'au 20 de Mai.

On continue la quatrième année & les suivantes, de fouiller les sentiers & de les remplir de nouveau de fumier comme ci-devant, ce qui fournit chaque année l'engrais aux Carreaux: alors on coupe les Asperges jusques à la mi-Juillet, & jamais au-delà: on coupe le montant vers le 20 de Septembre, & on ramasse soigneusement la graine mûre qui est tombée à terre, & s'il en reste encore dans la suite, on ne doit pas négliger de l'ôter. On rehausse aussi les Carreaux, afin que les sommités des Plants soient couvertes d'onze pouces de terre. La

La prémière couche du fumier des Afperges eft entierement confumée au bout de douze ans, auquel tems les Plants devroient être renouvellés & plantés fur une terre neuve. Cependant fi on les fume chaque année par deffus, elles dureront plus longtems, fur-tout quand on le fait avec du fumier de Vache.

Quand les jeunes Afperges levent fimples & épaiffes, on ne les cueille qu'une feule fois la troifième année, afin qu'elles aquièrent de meilleures fommités, & qu'elles s'étendent davantage, car autrement elles périffent fouvent dans le Plant même. C'eft au refte une chofe infaillible, qu'en cueillant en quantité & longtems des Afperges, on ne les rend pas feulement plus menues, mais auffi on en fait pouffer beaucoup plus à la Plante.

Les Afperges croiffent avec leurs fommités en haut, les racines vers le bas environ à deux pieds de profondeur; c'eft-pourquoi il ne faut pas les planter fi profondément, quoiqu'elles aiment l'humidité, que leurs racines atteignent l'eau: leurs fommités s'étendent rarement à plus d'un pié.

On prétend que les meilleures Afperges font celles qui durent longtems, qui font croquantes, fans filamens, qui ont la tête liffe, & font d'une groffeur médiocre: elles font auffi communément les moins aqueufes, les plus agréables au goût, & les plus fermes: plus elles font fraichement cueillies, meilleures elles font: c'eft pour cela qu'on les cueille communément pour la table deux fois le jour, le matin de bonne heure & le foir tard; celles qui font cueillies depuis longtems deviennent infipides & amères.

Au tems de la cueillette on égalife la fuperficie des Careaux, afin que les Afperges qui pouffent, puiffent être apperçues par la convéxité de la terre avant qu'elles paroiffent par-deffus.

BASILIC.

Le Bafilic appartient aux fines fournitures de Salade. Il y en a de plufieurs fortes dont on ne cultive dans nos Jardins potagers que la petite efpèce; mais parce qu'elle ne réfifte point au froid, & que cependant on la mange en fourniture fur-tout avec les Concombres, on la feme au commencement du Printems, dans une terre bien fumée, & bien expofée au Soleil, la couvrant de vitres & la préfervant du froid. Quand on la feme de bonne heure, on recueille de la femence mûre, ce qui autrement arrive rarement ou point dans ce Païs.

BETERAVES. Voyez *Racines*.

REGLISSE.

La Regliſſe eſt un Arbriſſeau ligneux, dont les rejettons ligneux d'en-haut meurent chaque année: on les coupe au Printems ſuivant tout près de terre. C'eſt proprement la racine, qu'on appelle Regliſſe, le reſte n'étant d'aucun uſage.

BOURACHE.

C'eſt une fourniture, qui produit de la ſemence mûre, laquelle ayant été ſemée, lève abondamment l'année ſuivante.

CELERI.

Le Céleri eſt un Légume qui vient en toufe, & une eſpèce de Perſil. Il y en a de pluſieurs ſortes, à tuyaux blancs & rouges; les uns plus toufus & les autres moins; il y en a auſſi qui le ſont très peu. De toutes ces eſpèces on ne cultive dans nos Jardins potagers, que celles dont les tuyaux ſont blancs.

L'eſpèce la plus groſſe & la plus toufue, que nous nommons Céleri de Brabant, a le pié plus gros & plus creux, peu ou point de rejettons latéraux; elle monte plutôt en graine, & eſt le plus ſujet à ſe pourrir quand elle eſt butée. C'eſt cependant le meilleur Céleri d'Eté. Cette eſpèce comme il a déja été remarqué, n'a ſouvent qu'une branche au milieu, mais comme cette branche eſt fort groſſe, il y a plus à manger à elle ſeule, qu'au Céleri fin avec ſes rejettons latéraux: outre que ce Céleri pour être venu en peu de tems, eſt plus tendre à la dent, & a une ſaveur plus forte, reſſemblant pour le goût à la Livèche, ce qui le fait paroître beaucoup plus agréable à bien des gens, que l'eſpèce qui eſt plus fine. Il faut ſe ſouvenir, à l'égard de cette eſpèce, qu'elle eſt ſujette à ſe pourrir plutôt, & que pour cela il ne faut pas qu'elle reſte ſi longtems butée, ſur-tout dans les tems humides & pluvieux. Le Céleri croît naturellement avec vigueur, haut & étendu; c'eſt pour cela qu'il en faut tranſplanter pour le moins à un pié de diſtance, des Plantes ſimples par rangs, à trois piés de diſtance, afin de pouvoir les buter comme

comme il faut; mais si on ne veut buter qu'une seule rangée pour faire blanchir le Céleri, on peut alors les placer à la distance de deux piés & demi, & transplanter dans les tranchées les plantes à la distance de quinze pouces, ou plus. On plante plus près la plus grosse espèce suivante, savoir à douze & à dix pouces.

Les Jardiniers ont coutume, en transplantant le Céleri, de mettre ensemble deux ou trois Plantes, lesquelles en croissant s'entrelassent si fort, qu'elles n'en paroissent qu'une seule très grosse quand on les arrache. Cependant il y a moins à manger à un tel pié, qu'à un simple dont les branches sont plus grosses, quoique tout le pié soit moins gros, & qu'il ait été séparément planté. On met les Plantes, à plus ou moins de distance, aussi bien que les rangs, non seulement à proportion que c'est du Céleri fin ou grossier, mais aussi à proportion que la saison est plus ou moins féconde.

Il ne faut jamais transplanter des Plantes qui ont été semées dans l'Autonne, car elles montent d'abord en graine. Le meilleur tems pour semer du Céleri d'Eté, c'est la mi-Février, sous des vitres, sur un peu de fumier chaud de Cheval, après que la graine a trempé pendant une nuit, & qu'on l'a mise ensuite mouillée dans un lieu chaud jusqu'à ce qu'elle soit en germe, ce qui demande ordinairement deux ou trois semaines. On peut de plus semer dru ce Céleri, parce qu'on n'est pas assuré de la bonté de la graine; mais si elle monte fort dru, il faut éclaircir légerement les Plantes, afin que celles qui restent puissent croître & s'étendre comme il faut. Il ne faut pas non plus transplanter le Céleri trop jeune, parce que ces petites Plantes ne prennent pas assez vite, n'ayant que peu & de petites racines, ce qui resserre davantage les pores des petits bourgeons, & les empêche toujours de croître comme il faut.

Avant que de buter le Céleri, il faut qu'il ait sa grandeur requise, parce qu'alors les rejettons qui sont sous terre seront moins sujets à se pourrir. Il faut prendre garde aussi, quand on le bute, de ne blesser aucun de ses tuyaux, parce que cela fait pourrir les bourgeons. Il faut au reste le buter avec du sable pur, & non pas avec du terreau. En butant le Céleri il devient blanc, & tendre à la dent, ce qui est un commencement de pourriture; c'est-pourquoi il ne doit pas rester trop longtems buté: le tems pour cela est, selon qu'il fait plus ou moins chaud dans la Saison, en Eté quinze jours, ensuite trois semaines, & vers l'Hiver plus encore, avant qu'on l'arrache pour manger. Cependant la meil-

meilleure manière de conſerver le Céleri d'Hiver lorſqu'il gele, c'eſt de ne le pas buter trop haut, parce qu'il eſt alors trop ſujet à ſe pourrir, la gelée ne ſortant pas ſi bien hors des branches, que s'il avoit été moins buté. Il ne faut pas non plus que ce Céleri de Printems ſoit trop grand, parce qu'alors il continuera mieux à croître en plein air ſans ſoufrir, que celui qu'on conſerve dans la maiſon.

CERFEUIL.

Le Cerfeuil ſe multiplie de graine, dont la meilleure eſt celle qu'on recueille du Cerfeuil d'Hiver. Il aime une terre légère, graſſe, bien amendée: il épuiſe extrêmement la terre, parce qu'il fait beaucoup de racines, ſur-tout celui d'Autonne: c'eſt pour cela que les Jardiniers ne doivent jamais ſemer dans une terre, où il y a eu du Cerfeuil, des Carottes jaunes, les racines de Cerfeuil les empêchant de pénétrer, ce qui fait que dans de pareils fonds elles ſont toutes nouées.

On peut ſemer du Cerfeuil de Printems entre les rangs des groſſes Fêves & des Pois, pourvu qu'on le coupe avant qu'il ait eu le tems de faire beaucoup de racines.

CHAMPIGNONS.

Ceux de cette eſpèce qu'on mange appartiennent au Jardin potager, où, dans des terres ſablonneuſes extrêmement mêlées avec du fumier de Cheval, ils viennent ſouvent ſans qu'on les ſeme, dans des Autonnes pluvieuſes & chaudes. On les diſtingue en Champignons bons à manger & en ceux qui ne le ſont pas, & qui ſont même un poiſon. On diſtingue encore les prémiers en Champignons de Printems & d'Autonne. Ceux du Printems s'appellent Morilles, leſquelles croiſſent ſur de vieux arbres, & preſque toujours ſur de vieux Chênes. J'en ai vu auſſi beaucoup ſur des Careaux de fleurs d'une terre légère, ſur leſquels on avoit répandu du Tan d'un an. Ces Morilles ſont preſque toujours oblongues, de la figure d'un œuf, creuſes en dedans, & ont par deſſous un tuyau creux finiſſant en rond. Les Champignons d'Autonne viennent en grande quantité quand il fait une ſaiſon pluvieuſe & chaude, dans les Prairies où paiſſent les Chevaux: ils ſont preſque tous blancs par deſſus & ronds, creux en dedans & un peu plats: tant qu'ils ſont jeunes, ils ſont fermés juſqu'à la queue; mais quand ils groſſiſſent

la petite peau ſe crève, & paroit comme de petits ſilamens rougeâtres, leſquels, de même que les Champignons, s'ils reſtent trop longtems en terre, deviennent d'une noirceur extrême, la chair des Champignons ſe gâtant entierement, & devenant coriace. Leur convéxité diſparoit auſſi, & ils deviennent d'un rond preſque plat. Les Champignons, qui viennent dans les Jardins potagers, ſont de la même figure, d'abord creux, & auſſi ronds qu'une petite boule, devenant enſuite plus plats par le haut, mais d'une couleur plus griſe: ils ne ſont pas non plus par deſſous ſi clairs, ils ſont cependant d'un brun rougeâtre, & la chair en eſt plus ferme & plus ſolide, que de ceux qu'on cueille dans les Prairies.

CHICORÉE ou ENDIVE.

L'Endive eſt une ſorte de Chicorée franche. On en mange les feuilles ſans être cuites, & elles ſont auſſi très ſaines étant étuvées & cuites dans du bouillon.

Il y en a de pluſieurs ſortes, comme de la grande, à feuilles plus ou moins larges, dentelées, & celle qui ne l'eſt pas, friſée & non friſée. De toutes ces eſpèces, celles à larges feuilles, & non crénelées, ſont les meilleures, parce qu'elles ſont de plus longues & de plus groſſes Plantes: on peut les lier aiſément ſans rompre les feuilles, & elles ſe pourriſſent moins au dedans.

On multiplie la Chicorée de ſemence: on la tranſplante enſuite, afin qu'elle devienne plus touſue; mais il ne faut pas la tranſplanter trop petite, car elle ne prendroit que difficilement, & outre cela elle croitroit dans la ſuite avec moins de vigueur.

On recueille la ſemence de Chicorée, de celle qui a paſſé l'Hiver, ou bien des Plantes qui ſont venues de ſemence, de bonne heure au Printems ſous des vitres, & qui ont été enſuite tranſplantées; ce qui donne la meilleure ſemence. Quand les Plantes à graine ont à peu-près leur grandeur requiſe, on les rogne par le haut, afin de leur faire pouſſer plus de feuilles.

On ſeme de la Chicorée d'Eté, d'Autonne & d'Hiver. On ſeme celle d'Eté au commencement du Printems, & ſouvent on la couvre d'abord de vitres contre la gelée; elle monte bientôt en graine: c'eſt pour cela qu'il faut ſemer pour l'Eté de la Chicorée à larges feuilles & friſée, parce qu'elle monte le moins de toutes en graine. On ſeme la Chicorée d'Autonne au commencement de Juillet, & celle d'Hiver depuis

le milieu jusqu'à la fin de ce mois, car celle qu'on ſeme plus tard n'eſt guère bonne à manger; & comme la graine pouſſe diverſement, on trouve ſouvent parmi la ſemaille d'Autonne, de plus petites Plantes pour de la Chicorée d'Hiver.

La graine la plus récente eſt plus ſujette à monter, que celle qui eſt plus vieille ou qui a pluſieurs années: on ſe gardera donc bien de cultiver de la Chicorée d'Eté, de graine qui n'a qu'un an, mais on y employera, en général, de celle qui a trois ans.

Quand on tranſplante la Chicorée en tems ſec il faut la tremper tout-à-fait dans l'eau après l'avoir rognée par le haut, & enſuite trainer ſes racines par terre, pour les en couvrir; elle prendra alors d'autant plus ſûrement.

CHOUX.

Il y en a de pluſieurs ſortes, leſquelles ſe multiplient toutes de ſemence. Les Choux aiment une terre fraiche qui n'ait point été cultivée, & qui ne ſoit ni trop légère, ni trop amendée, & l'engrais qu'on y emploie doit contenir des parties plutôt ſalées que huileuſes; deſorte qu'il vaut mieux faire uſage de fumier de Cheval, que de celui de Vache ou de verdure pourrie; car ce ſel fera que les Choux ſeront plus doux & d'un goût plus agréable. Quand les champs aux Choux ſe ſèchent trop légerement, les Vers rongent d'autant plus leurs racines, ce qui les rend raboteuſes & ſujettes à ſe pourrir. De plus les Choux aiment à changer tous les ans de place, & à croître dans des endroits, où l'on n'en ait point cultivé depuis pluſieurs années, ils y croiſſent avec vigueur; au-lieu que les champs où l'on ſeme des Choux la ſeconde année produiſent de mauvais fruits, & de plus mauvais encore dans la ſuite, juſques au point qu'on peut empoiſonner par ce moyen la terre, de manière qu'il n'y ait plus aucune autre Plante qui veuille y croître.

On diſtingue les Choux en Choux-fleurs, & Choux pommés ou cabus, dont le fruit eſt rond comme une boule: il y en a auſſi une eſpèce qui ne pomme pas & qui n'eſt pas ronde, ſon fruit conſiſtant dans ſes feuilles.

Parmi les Choux-fleurs, il y en qui ont la fleur grande, les autres petite, auſſi plus ou moins ſerrée, blanche ou griſâtre: les grandes fleurs blanches fort ſerrées, rondiſſant ſans ſe partager, paſſent pour être les meilleures, quoiqu'à cet égard les goûts varient fort, puiſqu'il y en a beau-

beaucoup qui préfèrent pour le goût celles qui ſont moins ſerrées que les autres. Au reſte c'eſt le Climat & les fonds qui font les Choux-fleurs (plus que toute autre choſe) plus grands & plus ſerrés. On ne les cultive nulle part mieux que dans l'Ile de Chipre & en Angleterre: cependant la graine que nous recevons de ces Iles, ne produit pas d'auſſi bons Choux-fleurs: ceux qui viennent de ſemence recueillie dans ce Païs ſont meilleurs, pourvu qu'ils aient d'abord été produits par la graine de ceux de Chipre ou d'Angleterre; cette ſeconde culture leur eſt avantageuſe. On ſeme les Choux-fleurs en Autonne & pendant l'Hiver, & on les conſerve auſſi dans le commencement du Printems ſous des vitres: après cela on les plante ſéparément, & on les préſerve de la gelée.

Les plus mauvaiſes Plantes, & celles qui produiſent les plus mauvais fruits, ſont celles qui croiſſent en peu de tems; il en eſt ſur-tout ainſi des Choux-fleurs. C'eſt pour cela qu'en général il faut prendre les Choux qui ſont d'une pouſſe médiocre, qui ont le pié court, & la tête groſſe, & laiſſer aux ignorans, comme les plus mauvais, ceux qui ſont flasques, telles que ſont les hâtifs. On ſe ſouviendra de plus, quand il s'agit en général de tranſplanter toutes ſortes de Choux, qu'il faut mettre ceux qu'on tranſplante au commencement du Printems, en terre juſqu'à l'endroit d'où ſortent leurs feuilles, c'eſt-à-dire fort avant, mais non pas ſi profondément les Choux d'Eté. Il faut auſſi bien prendre garde que les Choux ayent des rejettons dans le cœur, ſans leſquels ils ne ſauroient produire des fleurs, ou ſi par hazard ils en pouſſent par les côtés qui viennent du cœur, ils ne deviendront jamais rien qui vaille. Il faut auſſi arracher tous les jets ſurnuméraires, tant des Choux-fleurs que des pommés, afin qu'il n'en vienne pas de fruit, ce qui rendroit le Choux d'autant plus petit.

On ſeme des Choux-fleurs d'Eté plus tardifs, d'Autonne & d'Hiver, depuis Mars juſqu'à la fin de Mai, & on les tranſplante de tems en tems quand le tems eſt bon juſqu'à la St. Jaquès, ou juſqu'au 25 de Juillet, & quelquefois un peu plus tard; mais il en vient rarement de bonnes fleurs; le meilleur tems pour ſemer des Choux d'Autonne étant un peu plus tard que la mi-Mai. Quand il gele en Hiver, lorſque les Choux-fleurs, n'ont pas encore leur grandeur requiſe, on en rompt légerement les feuilles, & on en couvre les fleurs pour les préſerver de la gelée, pouvant réſiſter par ce moyen à une gelée médiocre, tandis que la fleur, quand il fait beau, continue encore à croître.

Les Choux-fleurs doivent avoir plus d'engrais, que les Choux rouges

ou autres Choux pommés, & ces derniers plus que les Choux de Milan.

Pour conſerver pendant l'Hiver juſqu'au Printems les Choux-fleurs, il faut les pendre dans un lieu ſec au plancher avec la fleur en bas, où la gelée ne puiſſe parvenir.

Les Choux qui pomment, ſont les rouges, les rouges bâtards, les cabus, les Choux blancs, & ceux de Milan. Il y en a de deux ſortes de rouges, une groſſe qui croît ronde & peu élevée ſur le pié, dont les feuilles ſont plus épaiſſes, moins ſerrées, & dont le pié eſt plus gros; ce ſont ceux que les Jardiniers cultivent le plus. Il y en a une autre ſorte plus petite; elle eſt fort élevée ſur le pié, plus menue, a des feuilles unies & des côtes plus fines, outre qu'elle n'eſt pas ſi ronde, mais un peu plus pointue: elle eſt plus douce au goût, mais un peu petite; auſſi arrive-t-il ſouvent, parce qu'elle eſt ſi élevée, qu'elle ſe renverſe & ſe déracine, ce qui empêche les Jardiniers d'en cultiver pour vendre.

Choux-bâtards; c'eſt une ſorte abâtardie qui vient de la ſemence des rouges.

Choux-cabus, en Hollandois *Kappertiens-kool*, ainſi nommé d'une feuille friſée qui en ſort par le haut en guiſe de Chaperon.

On ſeme & on tranſplante quelquefois les Choux rouges pour en avoir de bonne heure dans l'Été, mais le plus ſouvent pour l'Hiver, afin de pouvoir en manger juſques fort avant dans le Printems. Pour les conſerver ſains, il ne faut pas les ſemer de trop bonne heure, afin d'empêcher qu'étant trop mûrs, ils ne crèvent par la chaleur de l'Autonne. Le tems le plus convenable pour les ſemer eſt après la mi-Avril, & on les tranſplante au commencement de Juin. Quand ils ont leur grandeur requiſe, & que l'on craint que ſi le beau tems continue, ils ne viennent à créver, on les foulera tout doucement, pour tempérer un peu leur pouſſe. On foule de même les Choux qui ſont trop élevés ſur pié, de manière cependant qu'on ne les retarde pas dans leur pouſſe, mais que les têtes ſoient tournées au Soleil, afin de les empêcher de ſe redreſſer; on les bute auſſi juſqu'au collet après les avoir ainſi foulés. De plus pour qu'ils durent plus longtems, on les laiſſe en plein champ ſur pié, tant qu'il n'y a rien à craindre pour eux de la gelée: il faut cependant les couper en tems ſec avant la forte gelée, & alors on les conſerve mieux en plein air que dans la maiſon, en les entaſſant par monceaux de trois ou quatre Choux de haut, & en les couvrant de terre. Mais cela eſt plus le fait des Jardiniers, qui en retirent chaque fois pluſieurs, que

pour

pour ceux qui n'en ont beſoin que pour l'uſage journalier.

Les Choux pommés blancs ſont auſſi de pluſieurs ſortes, mais on les diſtingue ordinairement en Choux blancs communs, grands & petits; c'eſt une eſpèce de Choux de Moſcovie. On ne ſeme pas tant les Choux blancs pour avoir des Choux d'Hiver, mais plus pour avoir des Choux hâtifs d'Eté que l'on tranſplante au Printems. On peut les manger bien plutôt que les Choux rouges; on les ſeme ordinairement dans l'Autonne au commencement de Septembre.

Les Choux rouges auſſi bien que les blancs aiment plus que tous les autres un engrais ſalé & ſulphureux, étant ordinairement, dans de pareils fonds, plus doux au goût, tels que ſont les Choux dans les terres bitumineuſes.

Choux de Savoye ou de Milan; il y en a de diverſes ſortes, mais diſtinguées chez nous en choux communs & en une autre ſorte bâtarde, plus ſerrée, plus grande, & plus blanche, que les Choux blancs qui ſont plus petits & moins ſerrés: ces derniers ſont bien plus agréables au goût. On ne cultive jamais ces Choux que pour l'Hiver, parce qu'alors ils ont meilleur goût, quand la gelée les a blanchis & rendus tendres: les petits & les moins ſerrés ſont les plus agréables au goût. On les ſeme à la mi-Avril, ou un peu plus tard, & on les tranſplante depuis la St. Jean juſqu'à la mi-Juillet.

Il y a auſſi pluſieurs ſortes de Choux friſés ou crépus, ſavoir des verts & à feuilles rondes, leſquelles ſont de différentes couleurs, & qu'on cultive plus pour orner les tables & les plats que pour toute autre choſe. Bien des gens eſtiment comme un très bon mêts, les feuilles des Choux verts, après qu'ils ont été gelés.

Les Choux qu'on appelle en Hollande *Slooren*, ne pomment pas non plus: on en cultive peu dans ce Païs, mais beaucoup en Angleterre pour l'Eté, ſous le nom de *Green Cabbage*, où on en mange les troncs avec les feuilles.

Pour buter les Choux il faut ſe ſervir d'un tems convenable, la terre ne devant être ni trop humide, ni l'air trop ardent, car autrement l'une ou l'autre de ces choſes pourroit aiſément gâter la peau extérieure des troncs; c'eſt-pourquoi on attendra à le faire, que la terre ne ſoit pas trop humide, & que le tems ſoit frais.

Les Choux ſont fort ſujets à être rongés par les Chenilles, dont ils faut les purger continuellement avec un ſoin extrême. On dit que les Choux plantés dans le voiſinage des Pois, ſont moins ſujets aux Chenil-

les, parce que les Papillons se posent plus volontiers sur le montant des Pois, & qu'ils y pondent leurs œufs.

CIBOULES. Voyez AIL.

CITROUILLES.

Les Citrouilles, Plantes rampantes, sont des espèces de Courges de Turquie, mais plus longues & plus grosses: elles sont d'un mauvais goût, & une mauvaise nourriture, & ne méritent pas d'être cultivées dans des Jardins potagers bien ordonnés.

CONCOMBRES.

Ce sont des Plantes rampantes dont il y a plusieurs espèces plus ou moins longues, des jaunes, des blanches & des vertes. Nos Jardiniers n'en cultivent que pour vendre les blanches; au-lieu que les François & les Anglois trouvent les vertes bien meilleures au goût que les jaunes & les blanches. Parmi les jaunes il y en a une sorte qui donne beaucoup de fruits, lorsqu'elle est cultivée sous des vitres, dont il ne faut pas négliger de recueillir la graine pour des Concombres hâtifs. On cultive les Concombres hâtifs précisément comme les Melons; mais comme ils résistent mieux au froid & aux autres accidens, on peut préparer les Couches de meilleure heure, de manière que par le moyen du fumier de Cheval, on peut en manger d'une grandeur raisonnable dans le mois d'Avril, quand on fait la prémière Couche avant la mi-Février; mais comme il fait ordinairement encore froid dans le Mois d'Avril, les Concombres ont souvent peu de goût dans ce tems-là, desorte qu'on s'en procurera de bien meilleurs & à moins de peine: on fait ensorte qu'ils soient en état d'être mangés au commencement de Mai, ce qui est bien plus sûr, quand on élève la prémière Couche peu après la mi-Février, & celle où l'on transplante après la mi-Mars. Ces Concombres hâtifs doivent être soignés comme les Melons sous des vitres couvertes, pour les défendre d'un trop grand froid.

La plus féconde espèce de ces Concombres hâtifs est la blanche, qui n'est ni des plus longues, ni des plus courtes, ayant beauconp de fleurs rassemblées, dont plusieurs ne laissent pas de croître, lors même que le mauvais tems empêche qu'on ne puisse leur donner de l'air & que les vitres doivent rester fermées. Ils aiment assez d'être arrosés; cependant

ils

ils ſont ſujets à ſe pourrir, quand on les arroſe trop; c'eſt-pourquoi les Couches doivent être fort élevées, afin que l'eau ſuperflue puiſſe s'écouler.

On coupe les Concombres avant qu'ils ne ſoient mûrs, & ſi jeunes qu'ils n'ayent point encore de graine; car auſſitôt qu'ils ſont gros & en graine, ils ſont coriaces & pleins d'eau, outre que cela fait périr auſſi quantité de Cornichons.

Pour avoir des Concombres propres à confire on met en Mai de la graine ſeche en terre, à un bon demi-pië l'une de l'autre, mais toujours de Concombres verds, parce qu'ils plaiſent plus à l'œil.

Les Concombres de ſemence doivent être tranſplantés, parce qu'ils deviennent par ce moyen plus féconds & moins ſujets à ſe gâter que ceux qui reſtent en terre.

CRESSON.

C'eſt une fourniture de Salade, qui ſe multiplie de graine; il y en a à feuilles friſées & unies: la friſée eſt dure, & peu digne d'être cultivée pour la table, de même que le Creſſon des Indes. Le Creſſon n'aime pas une expoſition au Soleil trop chaude; c'eſt-pourquoi il vient naturellement au Printems ſans fumier de Cheval, ſur des platte-bandes, bien expoſées au Midi, dans une terre bien amendée & ſous des vitres, étant ainſi bien plus vert & bien meilleur, que lorſqu'il vient par la chaleur du fumier de Cheval. On ſeme le Creſſon hâtif ſur du ſable blanc égaliſé, après quoi on le met en terre avec le plat d'une bêche. On le ſeme bien auſſi ſur de la terre égaliſée, laquelle on couvre enſuite légerement de ſable blanc, & on affermit auſſi la graine avec le plat de la bêche; de cette manière on peut couper le Creſſon plus court & plus également.

Le Creſſon d'eau vient ſur l'eau, dans des foſſés peu profonds, de manière que ce n'eſt pas une plante de Jardins; il n'aime pas non plus une trop grande ardeur du Soleil, auſſi vient-il mieux dans des endroits à l'ombre.

ECHALOTTES.

Les Echalottes de même que les Rocamboles, ſont des eſpèces d'Oignons. Elles ſe multiplient de Cayeux qu'on met en terre au mois de Mars,

Mars, & qu'on retire au mois d'Aout; mais quand on remarque que le verd commence à se pourrir, il faut les retirer plutôt, quand même elles n'auroient pas encore leur grosseur requise, parce que semblables à des corps pestiférés, elles corromproient les autres, & se pourriroient toutes ensemble en terre; de plus après les avoir tirées de terre il faut les laisser sécher en plein air & au Soleil, du moins pendant trois semaines: lorsqu'elles sont sèches, elles se conservent bien plus longtems saines.

EPINARS.

C'est un Légume qui se multiplie de graine. Il y en a de deux sortes, les uns plus grands à feuilles rondes, les autres plus petits à feuilles pointues. La prémière résiste mieux à la gelée, ce qui fait qu'on en seme communément pour l'Hiver sur des Careaux avec du Cerfeuil. Les pointus sont plus tendres, & on en seme au Printems entre les rangs des grosses Fêves.

La graine des Epinars pointus est pointue & piquante, celle des Epinars à feuille ronde est ronde aussi, & ne pique point; les prémiers montent plutôt en graine, & sont plus sujets à se gâter que les autres.

ESTRAGON.

C'est une fourniture de Salade, qui se multiplie de piés enracinés, & on le transplante toutes les deux, trois ou quatre années, dans une terre bien amendée. Ses petites branches meurent tous les ans vers l'Autonne; mais il ne faut jamais les couper qu'après l'Hiver, parce qu'elles préservent au Printems de froid les tendres rejettons, lesquels sans cela périssent très facilement.

FENOUIL.

Il vient en touse comme le Céleri, & se multiplie de graine; mais c'est une Plante qui croît pendant plusieurs années a la même place, & qui produit annuellement de la graine: quoique la gelée en fasse mourir les tiges, ses racines restent cependant saines, & poussent de nouveau des rejettons tendres.

On distingue chez nous le Fenouil en Fenouil de Rome & commun. Celui de Rome, appellé aussi Fenouil d'Italie, est d'un goût plus doux que

que l'autre: on en cultive beaucoup en Brabant; on le bute aussi comme le Céleri, & on le mange de même.

FEVES.

Ce sont des Plantes dont le fruit vient dans des gousses, & dont il y en a qui s'étendent ou qui montent; on appelle les unes grosses Fèves ou Fèves de Marais. Je n'en trouve aucune description chez les Anciens, étant venues vraisemblablement après eux de Fèves de Cheval: elles ont une peau épaisse & blanche, quelques-unes l'ont rouge & rougeâtre; mais ce sont des Fèves bâtardes produites des blanches: elles sont dans des gousses longues, coriaces, grosses & par dedans velues, deux, trois, quatre, quelquefois aussi cinq & six dans une gousse, on les multiplie de Fèves qu'on met en terre. On recueille ces Fèves à semer des plus fortes tiges, garnies des plus longues gousses & qui contiennent le plus de Fèves, lesquelles meurissent prémierement à la Plante même, sans la pincer, jusques à ce que les gousses soient entierement fanées & noires: en attendant on n'en cueille aucune gousse, car cela feroit non seulement que l'année suivante les Fèves meuriroient plus tard, mais aussi que les Fèves tardives de la même Plante auroient l'écorce plus dure & ne viendroient pas si bien: cela rend aussi les Fèves que l'on mange plus dures, quand on en coupe les tiges, ou qu'on en cueille les gousses hâtives; c'est pour cela que les Jardiniers entendus ne cueilliront jamais les hâtives, à moins qu'ils ne trouvent à les vendre aussi cher que la valeur de toutes les Fèves de la même Plante. Les Fèves les plus tendres & les plus exquises au goût sont celles qui viennent au Printems en peu de tems; les Fèves tardives, quoique plus petites, sont cependant plus dures que les hâtives plus grosses. Il en est de même des Fèves d'Eté, car plus l'Eté est sec & chaud, moins il y a de gousses, & ces gousses contiennent aussi moins de Fèves, lesquelles sont même plus dures & plus petites; c'est-pourquoi quand on veut faire sécher des Fèves pour l'Hiver, il faut toujours prendre pour cela des prémières, & jamais de ces petites tardives.

Elles aiment une terre extrêmement amendée, & chargent beaucoup mieux quand étant encore tendres, elles ne poussent pas fort vigoureusement au Printems, mais qu'une petite gelée en retarde un peu la pousse, ce qui les engage à pousser plusieurs tiges, lesquelles il faut buter des deux côtés lorsque les Fèves sont en pleines fleurs.

Les prémières Fèves transplantées poussent ordinairement plus & de plus hautes tiges, fort serrées, même sans avoir été pincées; sur-tout quand entre les rangs il n'y a qu'un espace de deux piés & demi; c'est-pourquoi il y en a qui font de doubles rangées de ces prémières Fèves, à huit ou neuf pouces de distance, & laissent entre les rangs un espace de quatre piés & demi, & de quatre piés dans des terres moins bonnes. On peut semer ainsi entre les rangs des Légumes; mais j'estime qu'il vaut mieux faire de simples rangs. Il ne faut jamais faire de doubles rangs que des prémières Fèves, parce qu'en croissant vite, non seulement elles s'étiolent, & chargent beaucoup moins, mais aussi les Choux qui sont entre les rangs, se trouvent alors trop à leur ombre; ainsi les Fèves dont les intervalles sont plantés de fruits d'Autonne, doivent être à simples rangs, à 2½ piés de distance, & les Fèves à celle de huit pouces.

En Eté, à cause de la sécheresse de la superficie des fonds, on recueille plus des Fèves qui restent en terre, que de celles qui ont été transplantées, parce que les racines des Fèves transplantées sont plus haut en terre, & celles des autres à une plus grande profondeur, lesquelles ont par conséquent plus d'humidité, & croissent mieux.

On trempe ordinairement les prémières Fèves pendant deux ou trois jours dans de l'eau, & après être ainsi gonflées on les met germer en terre pour les transplanter ensuite: cependant bien des gens croient qu'il vaut mieux les mettre en terre lorsqu'elles sont encore seches, parce qu'elles produisent alors une Plante plus vigoureuse.

Les *Haricots*, *Fèves blanches* ou *Fèves de Rome*, sont un fruit en gousse, dont la Plante monte ou s'étend. Ils se multiplient de leurs Fèves mises en terre sans avoir trempé. Ils aiment une terre médiocrement légère, c'est-à-dire pas extrêmement amendée, & d'être à couvert des vents forts. Ils ne peuvent souffrir beaucoup dans les commencemens, les pluies froides leur sont sur-tout nuisibles; car les Fèves semées pourrissent aisément par-là; desorte que le tems, pour les mettre en terre en plein air, dépend de celui que la terre est plus ou moins rechaufée, ce qui arrive ordinairement au commencement de Mai; mais pour en avoir de bonne heure & qui soient bien mûres, on met les Fèves ensemble dans une terre légère, sur des plattes-bandes bien exposées au Midi vers la fin de Mars ou au commencement d'Avril, sous des vitres, que l'on couvre encore en cas d'un froid violent: on les y laisse jusqu'à la fin du mois, & alors on les transplante deux ou trois tout au plus ensemble autour des perches ou des échalats.

On met ces perches toutes droites & par alignement en terre à deux ou trois piés de distance; mais il vaut bien mieux les mettre obliquement, ensorte qu'elles se croisent vers le milieu, où on les lie à une latte qui est placée là tout du long, afin qu'elles soient immobiles; on les espace tant en largeur qu'en longueur de trois piés par alignement, les sentiers qui sont entre les rangs ayant quatre piés.

Les Haricots transplantés chargent beaucoup plus que ceux qui ne le sont pas, & on cueillira plus de Fèves quand on n'en a mis que deux ou trois autour d'une perche, que quand il y en a quatre ou cinq. En général on transplante également, pour les rendre plus féconds, les Haricots hâtifs & les tardifs. Quand on met les Fèves en terre pour germer, il faut que ce soit dans un peu de sable blanc, ce qui fait qu'elles se pourrissent moins dans la terre; cela est sur-tout nécessaire quand au Printems il fait des tems froids & pluvieux.

Il y a plusieurs différentes sortes de Haricots, des blancs, des noirs, des rouges, des colorés, des jaunes & des tiquetés. Parmi les blancs il y en a aussi de fort gros & fort larges, & de moins gros & moins larges de gousse: il y en a qu'on nomme en Hollande *Krom-bekken*; outre cela de gros & de petits Zélande qu'on nomme *Princesses*. Les Haricots colorés, dont il y en a plusieurs qu'on appelle nains, parce qu'ils ne s'élèvent guère, ont des gousses de meilleure heure, desorte qu'on en cultive souvent pour les manger verds, mais comme la gousse en est plus dure & moins agréable au goût, défaut qu'ont aussi les Fèves mêmes lorsqu'elles sont mûres, je les juge tout-à-fait indignes d'être cultivées dans des Jardins. Je dis la même chose des Haricots de Zélande, qui ne s'élèvent pas fort haut, mais qui chargent beaucoup, qui sont cependant moins agréables au goût que ceux qu'on appelle *Krom-bekken*. Les larges Haricots blancs sont les plus tendres, ont la peau des gousses plus fine, & sont par conséquent les meilleurs pour être mangés des prémiers lorsqu'ils sont verts, mais ils viennent beaucoup plus tard, chargent peu, & chaque gousse contient moins de Fèves, aussi ces Fèves sont-elles plus minces, plus petites & moins bonnes au goût. Les Haricots nommés *Bastert-slagswaarden*, qui fleurissent par bouquets, sont les meilleurs de tous, ils chargent de meilleure heure & davantage, les gousses contiennent aussi plus de Fèves; c'est-pourquoi ils sont aussi beaucoup meilleurs que les autres pour être mangés verts & pour confire; outre qu'étant dans la saumure ils sont beaucoup moins gluans, & beaucoup plus larges, que les Haricots de la même espèce. Les

Krom-bekken ont des gouſſes moins larges, plus rondes & plus groſſes, ce qui fait qu'ils ne ſont guère propres à être mangés verts, mais ils meuriſſent de meilleure heure; & leurs gouſſes contiennent beaucoup de Fèves plus groſſes & plus tendres, & en général ils chargent beaucoup; c'eſt-pourquoi je cultiverois ceux-ci pour en manger les Fèves, & les *Baſtert-ſlagswaarden* pour confire.

Il faut, quant à la culture des Haricots, faire attention à la ſaiſon où l'on eſt, & prendre auſſi, en conſéquence, l'une ou l'autre ſorte qui convienne le mieux; car comme les larges *Slagswaarden* ne croiſſent pas ſi vite, on n'en ſemera point pour des Haricots tardifs ou à confire, parce que leurs gouſſes deviennent par le retardement de la crûe en Autonne plus dures & plus coriaces, & qu'outre cela ils deviennent, comme il a déja été dit, plus gluans dans la ſaumure; deſorte que je préfere pour les prémiers Haricots à manger verts, les larges *Slagswaarden*: pour des Haricots à confire de la même ſorte, mais moins larges, qui ne ſe fendent pas quand on les coupe; & pour des Haricots dont on ne mange que les Fèves, les *Krom-bekken*.

FRAISES.

Elles ſe multiplient de Plants enracinés, qu'on tranſplante dans le mois de Mars ou d'Aout; elles aiment une terre graſſe & bien amendée. Il y en a de beaucoup de ſortes, des Fraiſes de Smirne d'une groſſeur extraordinaire, connues dans ce Païs depuis très peu d'années, mais de fort peu de goût; enſuite viennent les Sauvages, auſſi trés peu exquiſes au goût; après celles-là les Angloiſes, leſquelles comme les Sauvages ſont très luiſantes, point fondantes & très peu agréables au goût: on les cultive toutes ſur ſouche. Les meilleures Fraiſes, qui ſont les plus exquiſes au goût, ſont d'un rouge foncé, luiſantes, rondes, & par deſſus un peu plattes, celles qui ſont pointues par le haut étant moins bonnes: les bigarées ſont pareillement moins agréables au goût; & les blanches ſont des Fraiſes bâtardes, ce qui arrive ſur-tout dans des fonds de terre fort grêles. Elles aiment un peu d'humidité, une chaleur tempérée, mais pas trop de Soleil; c'eſt-pourquoi elles viennent mieux dans des endroits qui ſont un peu à l'ombre. Il faut en arracher les trainaſſes ſurnuméraires, & ſur-tout les ſarcler pour en tirer toutes les mauvaiſes herbes; elles produiſent alors de plus groſſes Fraiſes & d'un goût plus exquis, & ſe pourriſſent moins ſous le montant, ce à quoi elles ſont

autrement sujettes dans des Etés froids & fort pluvieux.

On les couvre contre la gelée d'un peu de feuilles d'arbres, sur lesquelles étant presque pourries au Printems, on y répand un peu de sable pur, pour qu'on en puisse faire la cueillette proprement.

Pour les cueillir comme il faut, sans les meurtrir, on les plante sur des Couches de trois piés de large, ayant un sentier de dix ou douze pouces. La prémière cueillette, l'année qui suit celle qu'on les a plantées au mois de Mars, sera la plus abondante: l'année suivante la seconde cueillette sera moindre; & elle sera encore moindre la troisième année. Il ne faut plus alors les laisser plus longtems où elles sont, mais les transplanter de nouveau sur une terre nouvellement fouillée & amendée; parce qu'autrement elles diminuent tous les ans en grosseur, en quantité & en qualité: le sucre en relève extrêmement le goût.

Il fit en 1723 un Eté très sec, une Autonne passablement chaude & pluvieuse, & peu de gelée en Hiver: dans cet Eté les Fraisiers produisirent très peu, mais ils commencèrent à la fin de Septembre, ayant repris leur pousse, à donner du fruit tout comme en Eté, ce qu'ils continuèrent de faire dans les mois d'Octobre, Novembre, Décembre, & même en Janvier; mais toujours moins, ces fruits étant aussi d'une couleur plus pâle, moins agréables au goût, & même insipides à la fin.

HERBE *aux* CHATS.

On la multiplie de Plants enracinés, aimant une terre grasse: c'est une fourniture de Salade; & comme les Chats en mangent volontiers, il faut l'entourer d'épines ou de quelque autre chose pour les en écarter.

HERBE *aux* CUILLERS.

Il y a beaucoup de gens qui en cultivent dans leurs Jardins potagers à cause des divers usages qu'on en fait; elle résiste à une très rude gelée, ce qui en emporte la grande acreté & la rend bonne à être mangée en Salade: c'est une Salade délicieuse dans l'Ile de *Spits-bergen*, & la seule verdure avec une autre salade verte d'Hiver, qui y croisse, & que les Hommes puissent manger.

HYSSOPE.

C'eſt une fourniture très ſalutaire dans les maladies du Poumon, c'eſt-pourquoi je la place dans les Jardins potagers; elle n'aime pas une terre extrêmement amendée.

LAITUES. Voyez SALADE.

LAURIER.

C'eſt un Arbriſſeau: il y en a de pluſieurs ſortes, parmi leſquelles on compte le Laurier-franc, qui ſe multiplie de marcottes, & appartient au Jardin potager: il réſiſte le mieux à nos Hivers froids, ce qu'il ne ſauroit cependant faire que lorſqu'on a ſoin de le couvrir.

MARJOLAINE.

Elle appartient aux fines fournitures: il y en a à feuilles fines & à groſſes feuilles, celle-ci eſt une Plante d'un an, qui ſe multiplie pendant longues années de Plants enracinés. On multiplie la fine eſpèce de graines; elle meurt vers l'Hiver.

MELISSE.

Elle appartient aux Herbes fines: on s'en ſert en guiſe de fourniture: c'eſt de cette Plante que ſe fait l'Eau de Meliſſe, ſi fort en uſage chez les Apoticaires, & qui a été inventée à Paris chez les Carmelites. Elle ſe prépare par le moyen de la diſtillation, & elle eſt devenue fameuſe pour guérir pluſieurs incommodités & bleſſures; elle eſt connue ſous le nom d'Eau de Carmes. On met auſſi, tant pour la ſanté que pour l'aſſaiſonnement, de cette herbe par de petits bouquets avec d'autres herbes fines, dans pluſieurs ſauces; ce qui la rend très précieuſe dans les Jardins potagers.

MELONS.

Les Melons aiment une chaleur de plus de durée, que ne l'eſt ordinairement

rement celle de ce Climat, ce qui fait qu'ils meuriſſent rarement ou point ſi on ne les rechauſe pas par du fumier, & ſi on ne les tranſplante pas enſuite ſur des Couches neuves faites exprès, & ſi on n'en a pendant les mois de Mars, d'Avril & même ſouvent de Mai, un ſoin extrême, en les couvrant de vitres. Ils ne réſiſtent point au grand froid, ni aux vapeurs, ce qui fait qu'ils réuſſiſſent rarement, quand on en commence la culture par le moyen du fumier de Cheval avant la mi-Mars; parce qu'il arrive ſouvent alors qu'au mois d'Avril, quand il fait des jours froids, les vapeurs de la chaleur des Couches interrompent leur pouſſe, ce qui eſt extrêmement funeſte & empêche qu'on n'aquière de vigoureuſes Plantes propres à produire de bons fruits; deſorte que pour avoir de fort bonne heure de bons Melons, il faut au-lieu de fumier employer d'abord la chaleur des Serres, & continuer ainſi dans la ſuite en les tenant ſous des vitres.

Il y a diverſes ſortes de Melons, dont les uns ſont plus féconds que les autres, non ſeulement en ce qu'ils commencent à produire plutôt des fruits, ci qui leur a fait donner en Hollandois le nom de *Schepſels*; mais auſſi parce qu'on les voit croître & groſſir ſenſiblement, ce qui les a fait appeller *Klevers.*

Parmi ces diverſes ſortes il y en a de petits, d'une groſſeur médiocre, & d'une groſſeur extraordinaire, qui ſont ronds, ou plus ou moins oblongs, ayant l'écorce extérieurement liſſe, avec des côtes & ſans côtes: parmi ces deux dernières eſpèces il y en a auſſi qui ont l'écorce plus ou moins brodée, ou qui ont comme des boutons, dont la chair eſt intérieurement blanche, tirant ſur le verd, jaune & couleur d'Orange.

Les *Melons liſſes*, ou qui ont *l'écorce unie*, ne ſont que rarement ou jamais agréables au goût: il en eſt preſque toujours de même de ceux qui ſont fort gros, ſur-tout de ceux qui ſont plus ronds qu'oblongs. Les Melons à côtes, ſi vous en exceptez les *Cantaloupes*, ſont auſſi ordinairement moins ſucrins que ceux qui ſont ſans côtes & bien brodés.

On appelle en Hollande les Melons dont la chair eſt intérieurement blanche, *Spek-Meloenen*: je n'en ai jamais mangé de cette ſorte qui fuſſent bons; ils approchent trop des Concombres.

Les Melons qui ont la chair verdâtre, ont un goût fade, doux, aqueux, ſans ſaveur; ils ſont cependant meilleurs que les précédens; mais ils ne méritent pas d'être cultivés.

Les *Melons d'eau* ſont plus gros, verds, liſſes, un peu ronds, ayant une chair pleine d'eau, de couleur gris de lin rougeâtre: dans ce Païs

ils

ils sont moins bons qu'ailleurs; aussi n'en élève-t-on point ou rarement.

Parmi les Melons nommés *Cantaloupes*, il y en a quelques-uns à côtes qui ont une écorce verdâtre, épaisse & verreuse; les autres ont des écorces minces, & les uns & les autres ont par dedans une chair couleur d'Orange, se séparant intérieurement du bord qui est d'un verd obscur: ceux-ci sont presque tous fort bons. On juge au reste extérieurement de la vertu des Melons, en ce qu'ils doivent être d'un rond ovale, de médiocre grosseur, fort brodés, avoir une grosse queue qui se détache aisément, l'œil petit, & être pesans, fermes & pleins, sans que rien remue intérieurement: il faut aussi que, lorsqu'on les a entamés, ils ayent l'écorce mince, des bords d'un verd obscur, & la chair couleur d'Orange; qu'ils ne soient ni trop secs, ni trop pleins d'eau, non plus que le cœur où est la graine; de pareils Melons seront sûrement fort agréables au goût.

C'est de ces sortes de Melons savoureux & délicieux, dont les Plantes sont en pleine vigueur, & dont aucun fruit n'a coulé, qu'il faut recueillir la graine, la laissant cependant mitonner pendant quelques jours dans leurs loges couvertes de l'écorce, pour qu'elle meurisse d'autant mieux; après quoi il faut laver la graine qui tombe au fond de l'eau, la secher ensuite à l'abri du Soleil; &, lorsqu'elle est bien sèche, on la garde dans une petite bouteille exactement bouchée jusqu'à la troisième année suivante, auquel tems elle produira de meilleurs fruits que celle de l'année précédente ou qui seroit plus vieille; car la graine d'un an fait des Plantes plus vigoureuses & plus gourmandes, mais elle est moins féconde: la graine étrangère est encore moins féconde, ayant souvent besoin de plusieurs années pour la faire pousser avec moins de vigueur & l'accoutumer à notre Climat. D'un autre côté la graine de quatre ou de plus d'années produit souvent des Plantes si mauvaises & si foibles, qu'elles n'ont pas assez de force pour faire meurir leurs fruits jusqu'à leur maturité, mourant en partie avant ce tems-là de même que le fruit, & quelquefois même toutes les Plantes en entier. C'est ainsi que périssent aussi toujours pour l'ordinaire les Plantes, dont la graine commence à germer en Février.

Il est indifférent de quelle manière on met cette meilleure graine de trois ans en terre, de côté, à plat, la pointe en haut ou en bas; mais avant que de la semer, on la trempe pendant vingt-quatre heures dans de l'eau de pluie, ayant fait ensuite écouler l'eau, on la laisse sécher toute rassemblée; & alors on la met dans une terre neuve passablement amendée,

amendée, mais non pas trop légère. Sur une Couche bien rechaufée elle lève ordinairement trois jours après, mais deux ou trois jours plus tard quand elle n'a point trempé, ce qui dépend beaucoup de la qualité de la terre & de la manière dont elle eſt humectée, car quand la graine qui n'a point trempé ne lève pas avant le ſixième jour, c'eſt une marque que la terre eſt trop ſèche, ou la Couche trop rechaufée, ce qui fait périr la ſemence. En pareil cas on remet d'autre graine fraiche, mais comme on perd huit jous par-là, il ne faut d'abord rien négliger pour prévenir cet inconvénient.

J'ai indiqué dans l'*Avertiſſement* & dans le 2 & le 8 *Chapitre du prémier Livre*, la manière dont on doit faire les Couches de Melons, & ce qu'on doit obſerver à cet égard; c'eſt la règle qu'il faut ſuivre. Afin que les Plantes ne ſoufrent point, ſoit des vapeurs, des exhalaiſons, du chaud ou du froid, il faut les découvrir quand il fait beau, & les tenir couvertes, toutes les fois qu'il fait un tems d'Hiver rude, qu'on a un air chargé, de la neige, des bouraſques, de la grêle. Du reſte il faut avoir ſoin que la terre ſoit entretenue dans une juſte moiteur.

Selon qu'il y a aux Plantes cinq ou ſix feuilles, on en pincera le cœur, afin qu'elles pouſſent plus par les côtés & moins droit en haut; mais cela ne doit pas ſe faire plutôt, car les petites Plantes ont beſoin de plus de tems pour reprendre. Quand les Plantes pouſſent de trop longs bras & haut montés, ce qui arrive quand on avance trop leur pouſſe, ou quand le chaſſis de verre dont elles ſont couvertes eſt trop éloigné de la terre, on a coutume de les abaiſſer tout doucement, & de les aſſujettir ſans la moindre froiſſure, par le moyen d'un petit piquet crochu, & de les buter juſques près de la feuille, afin qu'elles pouſſent des racines plus haut. Il faut de plus avoir continuellement ſoin que les Plantes ne ſoient pas rongées par les Inſectes, ou que le Soleil ne les brule. Pour empêcher les Inſectes, il n'y a pas d'autre remède que de les prendre, & à l'égard de l'ardeur du Soleil, il faut donner de l'air aux Plantes: cependant quand cela ne peut ſe pratiquer à cauſe des vents violens ou froids, on aura ſoin de les mettre un peu à l'ombre.

Les Plantes, après que la graine a été pendant un mois en terre, ſont ordinairement aſſez grandes & aſſez vigoureuſes, pour être tranſplantées. Dans cette vue on fait préparer cinq ou ſix jours d'avance, les Couches ſur leſquelles cela doit ſe faire, leſquelles couches, à compter du milieu de l'une au milieu de l'autre, doivent être eſpacées d'onze pieds, meſure de Rhinlande, afin que les Plantes ſoient plus au large

& qu'il y ait des ſentiers entre deux. Pour augmenter davantage le rechauſement de ces Couches, il faut couvrir peu à peu le fumier de douze ou de quatorze pouces de terre, quoique dès le commencement il ſoit couvert de vitres.

La terre rechauſée comme il faut par le moyen du fumier, on plante dans la Caiſſe au milieu de ſa largeur les Plantes, eſpacées de trois piés, & pour y réuſſir, on tire d'abord par le moyen d'une terrière, préciſément autant de terre qu'une égale quantité qui tient à la Plante qu'on a déplantée avec la même terrière, peut remplacer. Ayant ainſi tranſporté la Plante, on ouvre la terrière, & en la tournant doucement quand on la retire, on laiſſe gliſſer la terre, après quoi on bute de toutes parts la Plante avec la main.

Quelques précautions qu'on ait priſes pendant la tranſplantation, les Plantes ne ſauroient pourtant réſiſter d'abord au Soleil. Pour les y diſpoſer plutôt, il faut les tranſplanter le ſoir, & énombrer un peu chaque Plante, en mettant quelque choſe au deſſus ſur les vitres, juſqu'à ce qu'elles puiſſent ſoufrir le Soleil: elles doivent pour lors pouvoir auſſi tranſpirer comme il faut; & pour leur procurer une tranſpiration convenable, on ouvre les chaſſis vitrés, de manière qu'il y ait par derrière une ouverture d'un ou de deux pouces; par cette ouverture les vents de Nord auront peine à pénétrer, parce que la planche du dos de la Caiſſe eſt un peu plus élevée que le chaſſis des vitres, deſorte que le trop de chaleur ſe tempère mieux par la preſſion des vapeurs vers le dehors, que par les froids qui ſurviennent du dehors vers l'intérieur.

On doit obſerver de plus, en tranſplantant, de ne pas placer enſemble des Plantes de différentes ſortes, pour empêcher d'autant plus que les fruits ne s'abâtardiſſent, les diverſes eſpèces devant être plantées ſur des Couches ſéparées.

Le tems pour tranſplanter étant vers la mi-Avril, le froid de la nuit & encore moins celui du jour eſt rarement ſi rigoureux, qu'on ait beſoin d'autre choſe pour couvrir les vitres des Melons, que d'une ſimple natte de roſeau, laquelle on retire au mois de Mai, comme n'étant plus néceſſaire, les vitres ſuffiſant alors pour empêcher le froid, à moins qu'il ne ſoit exceſſif, ce qu'on doit obſerver avec ſoin: on laiſſera les vitres ſur les Melons, auſſi longtems que le froid de la nuit eſt ſans roſée, & que le Thermomètre au Nord eſt au deſſous de vingt-un ou de vingt-deux. Je dis, ſans roſée, parce qu'elle rend quelquefois l'air ſi froid, qu'au milieu de l'Eté le Thermomètre eſt par-là encore plus bas; cette roſée, quel-

quelque froid qu'elle cauſe, eſt cependant très féconde, & dans ce cas on fait mieux de laiſſer les Plantes expoſées en plein air ſans vitres; ainſi en tems de pluie, les Plantes ayant beſoin d'être rafraichies, il ne faut jamais négliger d'en ôter les chaſſis vitrés, pour qu'elles s'humectent, quand même le Thermomètre ſeroit à 21 ou $21\frac{1}{2}$, parce que l'arroſement naturel eſt préférable à tout autre.

Il faut repandre du vieux Tan ſur la terre qui eſt ſous les Plantes pour que les arroſemens, quand ils ſont néceſſaires, s'écoulent moins, & pénètrent mieux, pourvu qu'en arroſant on n'approche pas trop près de la tige du cœur.

Quand on veut ôter tout-à-fait des Plantes les chaſſis, on le fera pendant un tems couvert, ou vers le ſoir; & tant qu'elles ne ſont pas faites au Soleil, on les recouvrira chaque fois de leurs vitres quand le Soleil luit fort, juſqu'à ce qu'elles ſoient en état d'y réſiſter ſans que leurs feuilles ſe grillent, leur communiquant chaque fois un peu plus de Soleil. Il y a pourtant des gens qui ne les laiſſent jamais tout-à-fait ſans vitres; mais qui appuient par-devant & par derrière les chaſſis ſur des briques: par ce moyen le vent paſſe au travers, & chaſſe le peu de rayons ſolaires qui paſſent au travers des vitres, ce qui fait mourir les Plantes, parce qu'elles n'ont d'autre chaleur que celle qui vient du fumier échauffé qui eſt ſous terre, lequel, quand il s'affoiblit, n'en donne que peu ou point du tout. J'ai toujours aquis avec beaucoup plus de ſuccès de bons fruits en plein air, que ſous des vitres qu'on ne déplace pas: ſi cependant on ne veut pas découvrir tout-à-fait les Plantes, il faut que les chaſſis repoſent par devant ſur des piquets, & leur donner ainſi de l'air.

On coupe aux Plantes qui croiſſent avec trop de vigueur, les branches ſurnuméraires & très groſſes, de même que celles qui ſont trop minces & trop grêles: celles qui ſont très groſſes produiſent rarement beaucoup, & celles qui ſont trop grêles ne fourniſſent pas aſſez de ſève pour produire de bons fruits; deſorte que les Plantes qui croiſſent modérément, ſont dans tous les cas les meilleures. Il faut cependant uſer de prudence quand on les coupe, & avoir grand ſoin de conſerver les deux prémières branches des côtés & les bras qui en viennent, leſquels doivent enſemble former toute la Plante, ces deux prémières branches étant preſque toujours à fruit. On ôte les fauſſes fleurs ſurnuméraires, mais non pas toutes, car elles ont ſouvent la fine ſemence qui eſt néceſſaire pour que le fruit noue.

On pince & l'on retranche l'extrémité des bras à fruit, afin de les arrê-

rêter, & que le fruit profite plus de la sève. Quand ces petits Melons grossissent dans le devant d'une fleur claire & bien fleurie, & que le coton en disparoit, c'est un bon présage qu'ils tiendront; cependant cela n'est sûr qu'après qu'ils sont unis, point cotonneux, & qu'ils sont de la grosseur d'une grosse noix. Il arrive cependant que ceux-ci, quoiqu'ils croissent jusqu'à ce qu'ils soient à peu près mûrs, périssent encore souvent par le chancre qui vient aux bras; on ne sait que dire de ce chancre, ou, en général, de la mort des Plantes; celles qui y sont le plus sujettes, sont celles dont la pousse dans le commencement a été un peu interrompue, ce qui se voit souvent à l'égard des Plantes qui ont été semées avant la mi-Mars, comme aussi à l'égard de celles qui ont été trop arrosées, sur-tout quand avant ce tems-là elles ont été fort altérées. C'est ainsi qu'on voit mourir la plupart des Plantes avec leurs fruits presque mûrs, quand après des pluies fortes, il suit une grande chaleur du Soleil. J'ai trouvé que le meilleur moyen de prévenir cela, est de ne pas les transplanter dans une terre trop amendée, de ne pas les y laisser trop dessécher, & de ne pas aussi les arroser trop, ou de tenir la terre trop mouillée; étant beaucoup mieux de mouiller au commencement médiocrement le fumier par aspersion, & ensuite, quand il est fort sec, de l'arroser davantage avec de l'eau de pluie. Mais quand il fait de fortes pluies chaudes, il faut couvrir les Plantes, car autrement s'il suit un Soleil chaud, elles souffriront. Pour faire cette couverture de la façon la plus convenable, on place devant & derrière les Plantes de petits piquets, qui sont tellement disposés par le haut qu'on peut mettre dans les échancrures une double late, qui est par dessus unie avec le bois de ces piquets, pour que les nattes de roseau ne s'accrochent point en les pliant ou en les dépliant.

Quand les fruits ont la moitié de leur grosseur, on n'arrosera que médiocrement les Plantes, & on mouillera toujours le montant avec de l'eau de pluie, afin que dans la suite, la pluie leur soit moins funeste (*a*). Il faut aussi avoir toujours soin d'arranger proprement les plantes, & de les assujettir en plusieurs endroits par le moyen d'une petite branche crochue, mais qui ne froisse pas, pour empêcher que le vent n'ait sur elles trop de prise.

Les

(*a*) Plusieurs prétendent qu'on ne doit pas arroser les Plantes, quoique en les couvrant ils les privent de leurs arrosemens naturels; ce qui est contraire à la raison & à mon expérience.

Les petits Melons, qui appartiennent à des Plantes dont le fruit eſt à moitié mûr, meurent ſouvent, ſur-tout quand ils groſſiſſent fort: mais quand les fruits ſont tout-à-fait mûrs, il arrive ſouvent dans de beaux Etés, que ces petits Melons viennent à bien.

On ne peut rien dire de poſitif par raport au tems de leur maturité, car cela dépend, pour la plus grande partie, des eſpèces & du tems, de la vigueur avec laquelle les Plantes ont pouſſé, & de la chaleur féconde qu'elles ont eue. Les petits Melons ſucrés meuriſſent des prémiers: on en a quelquefois quelques-uns de mûrs ſix ſemaines après qu'ils ſont noués; leurs Plantes ont peu de feuilles & de bras. Les gros Melons ne meuriſſent pas ſitôt, ſur-tout ceux qui ſont ronds & fort brodés; car cette ſorte quitte difficilement la queue, ayant pour cela ſouvent beſoin de huit ſemaines & plus, les Cantaloupes ordinairement de ſept, la queue s'en détache viſiblement, ils ont des bras vigoureux & aſſez de feuilles, ce qui, auſſi bien que l'épaiſſeur de leur écorce, prolonge le tems de leur maturité. Les Plantes qui viennent mal produiſent ordinairement de meilleure heure des fruits mûrs, mais moins agréables au goût; aulieu que ceux-là ſont beaucoup meilleurs, qui étant venus à des Plantes vigoureuſes, ont eu beſoin de plus de tems pour meurir.

Il en eſt des Melons comme de tous les autres fruits, en ce qu'ils aiment plus une chaleur journalière tempérée, qu'un Soleil trop chaud; c'eſt pour cela qu'il vaut mieux qu'ils viennent à l'ombre de leurs feuilles, étant alors meilleurs au goût; car ceux qui croiſſent à des Plantes peu garnies de feuilles & très expoſées au Soleil, n'ont pas ou rarement un goût ſi exquis.

Quand les Melons ſont de la groſſeur d'un œuf de poule, on les met ſur de petites tuiles ou ſur des ardoiſes, afin qu'ils ſoient moins touchés par les vapeurs qui s'élèvent ſous eux de la terre, & quand ils ſont à peu près mûrs on les tourne prudemment, ſans tordre en aucune manière la branche ou la queue comme font quelques-uns pour en avancer la maturité, car ces fruits ſont ſouvent coriaces & d'un mauvais goût. On connoit à l'odeur quand le fruit eſt mûr, lorſque la queue commence tout autour à ſe détacher, quoiqu'il ne faille pas attendre à les cueillir que la queue ſoit entierement détachée; car ils ſont alors trop mûrs, & ont perdu les parties les plus ſubtiles de leur ſubſtance: il vaut mieux les cueiller quand la queue commence un peu tout autour à ſe détacher, & qu'ils ont de l'odeur; ils ſeront alors beaucoup plus agréables au goût après les avoir conſervés un ou deux jours. Le tems le plus convenable

pour cela, c'est dans la matinée, quand les fruits ont été rafraichis par la rosée ou par le froid de la nuit, ayant pour lors la chair plus ferme & plus agréable, que ceux qui ont été cueillis pendant le jour, lesquels sont coriaces & d'un mauvais goût; cependant, pour remédier à cela, il faut les rafraichir dans de l'eau de source froide.

MENTE.

C'est une fine fourniture; il y en a de quatre sortes. Elle se multiplie de plant enraciné, & n'aime pas une terre trop amendée; on la cueille avec la main, & on ne la coupe point.

MILLE.

C'est une herbe potagère d'un verd pâle, qu'on multiplie de graine; on la mange en guise d'Epinars, quand le tems des Epinars est passé.

NAVETS.

Fruits de terre qui sont bien meilleurs & bien plus doux, lorsqu'ils sont cultivés dans les champs sablonneux dont on a coupé les blés, que dans les terres grasses des Jardins potagers: c'est-pourquoi ils appartiennent moins à ces derniers qu'à la Campagne; car dans des terres grasses ils aquièrent un goût amer, & les vers les mangent.

Les plus doux & les plus agréables sont ceux qu'on seme dans des Champs en Autonne. Il y en a de diverses sortes, savoir, d'un rond plat, & d'autres qui ne sont pas si plats, avec une peau noire & blanche; il y en a aussi qui ont la peau jaune, & qui sont jaunâtres par dedans. On en seme en Autonne sur des terres en friche; cette sorte est plus platte & plus grosse, mais ils ont presque tous un goût amer.

Les Navets longs, appellés en Hollande Navets de France, sont longs, minces, ressemblans à des racines approchans du Chervi, mais plus courts & plus gros; quant au goût semblables à nos Navets des Champs.

OIGNONS.

C'est un fruit de terre, rond, plat ou oblong, fort au goût & à l'o-

do-

dorat, jufqu'à faire pleurer les yeux. Les Porreaux, la Rocambole, & les Echalottes font de la même efpèce, & l'Ail eft auffi du même genre.

Il y a beaucoup de différentes fortes d'Oignons, des longs, des ronds, des rougeâtres & des blancs: le rouge plat eft le plus fort de tous, on le cultive rarement chez nous, mais prefque toujours le rougeâtre, parce que réfiftant mieux aux injures de l'air, il fe grille moins, & produit enfuite plus fûrement du fruit que l'Oignon blanc; le blanc plat a le goût & l'odeur plus forts que le rougeâtre.

On ne multiplie les Oignons que de graine bien mûre, & comme la graine eft fujette à bien des inconvéniens qui la font mourir, quoiqu'elle ait déja commencé à pouffer, il la faut femer dru, & fi elle leve de même, arracher à tems ce qu'il y a de trop. Ils aiment une terre bien amendée, dont le fumier doit contenir plus d'huile que de fel; deforte que de la verdure d'eau, des herbes pourries & du fumier de Vache font préférables au fumier falé & chaud de Pigeons, de Cheval, &c. Ils n'aiment pas une terre trop légère, c'eft-pourquoi on fait mieux de fouiller les terres légères des Potagers où l'on veut femer des Oignons en Autonne; de plus il vaut mieux les femer dans des terres graffes que dans des terres fablonneufes, car ils font plus petits dans ces dernières & plus gros dans les autres. Outre cela ils ne réfiftent point à de fortes pluies froides, car dans ce cas ils périffent aifément & on en recueille rarement dans ces Etés pluvieux de la bonne graine, ce à quoi on doit bien penfer au tems de la femaille de l'année d'après; parce que ceux qui vendent de la graine mêlent le peu de bonne nouvelle femence qu'ils ont avec quantité de vieille qui eft mauvaife; & comme on ne fauroit compter fur le tems qu'on aura, on plantera les Oignons, dont on fe propofe de recueillir la graine, près à près, afin qu'on puiffe tellement couvrir de vitres les têtes qui contiennent la femence, liées enfemble, contre de trop abondantes pluies que, quoiqu'elles jouiffent de l'air de toutes parts, elles continuent pourtant à croître.

Le verd ou le montant des Oignons eft creux, & à tuyaux, ce qui fait qu'on ne doit jamais le racourcir, puifque dans ce cas l'eau de pluie entrant par-là gâteroit davantage l'Oignon: il ne faut pas non plus en fouler les montans pour les arrêter, parce que cela bleffe fouvent les Oignons, & les fait fûrement griller dans la fuite: il vaut mieux en froiffer légerement avec la main les montans, & les arrêter ainfi, afin qu'ils aient de plus groffes têtes.

L'Oignon felon l'ufage qu'on en fait, produit un effet balfamique; ou

ou tient lieu de ſtimulant. Crud, il eſt ſalutaire pour les maux d'eſtomac; roti, pour les maux de Poitrine & de Poumons, & auſſi pour les Asmatiques.

OZEILLE.

C'eſt une herbe potagère dont il y a pluſieurs eſpèces, parmi leſquelles on range auſſi les tendres feuilles de l'Epine-vinette, auxquelles on attribue des qualités toutes ſemblables à l'Ozeille.

Nos Jardiniers ne cultivent rarement de toutes les diverſes eſpèces, que l'Ozeille qu'on appelle en Hollande *Spaanſe en ſchapen Zuuring*. La prémière a les plus grandes feuilles, leſquelles ſont oblongues; elle pouſſe vers le haut quantité de feuilles, & on la multiplie de touſes éclatées.

On multiplie toujours l'autre de graine pour l'Ozeille d'Hiver, parce qu'elle réſiſte mieux au froid qu'il fait alors; mais comme elle monte fort vite en graine, elle ne vaut rien pour l'Ozeille d'Eté; outre qu'elle eſt d'une aigreur plus rude & moins agréable: ſes feuilles ne croiſſent pas ſi fort vers le haut, mais s'étendent davantage; c'eſt-pourquoi il en faut arracher aux endroits où elle monte trop dru, afin qu'elle faſſe de plus groſſes touſes.

PANAIS. Voyez RACINES.

PERSIL.

Il y en a de pluſieurs ſortes, leſquelles on diſtingue en *Perſil pour les racines* & en *Perſil ordinaire* comme une fourniture, & en *Perſil friſé* pour orner les plats & les mêts qu'on a ſervis.

Le *Perſil pour les racines* eſt grand, moins crénele, rude & d'un mauvais goût: il en eſt de même du *Perſil friſé*; ce qui fait que ces deux ſortes ne ſont pas ſi bonnes à manger que la ſuivante.

Le *Perſil commun* étant le meilleur pour manger, eſt auſſi le plus agréable & le plus tendre: ſes feuilles ſont petites, plus crénelées, les queues plus minces, rondes, & plus ou moins rayées.

Le Perſil aime une terre graſſe, bien fumée, & bien expoſée au Midi, il veut auſſi beaucoup d'eau, c'eſt-pourquoi il ne faut pas en ſemer ou tranſplanter ſur des fonds élevés. On en peut élever l'Hiver dans des

des Caiſſes couvertes de volets de bois ou encore mieux de Chaſſis de verre, on doit dans ce cas le ſemer en Juin, afin qu'il ſoit raiſonnablement grand en Hiver, & qu'il réſiſte mieux à la gelée. Il ne faut pas dégarnir trop de feuilles les touſes, mais leur laiſſer pendant l'Hiver des branches bien vigoureuſes; & c'eſt pour cela auſſi qu'il doit être fort eſpacé. On ſeme au mois de Mars le Perſil d'Eté, & on fait germer dans l'eau la graine de l'un & de l'autre, ſavoir d'Eté & d'Hiver, afin qu'elle prenne plutôt dans la terre.

Le Perſil pour les racines, & le Perſil friſé doivent être fort clair ſemés, & éclaircis encore dans la ſuite; le prémier doit être eſpacé du moins d'un demi-pied, & le ſecond d'un pied, ou plus encore; auquel cas les racines groſſiſſent bien davantage, & les Plantes du Perſil friſé produiſent bien plus, & pouſſent des feuilles bien plus belles & bien plus friſées: on peut ſemer parmi le Perſil pour des racines, des Choux-fleurs d'Eté. La graine de Perſil pour les racines de Hambourg produit dans ce Païs de meilleures racines que celle qu'on recueille ici.

PIMPERNELLE.

C'eſt une fourniture qui ſe multiplie de plant enraciné.

POIRE'E.

Et Beteraves (Voyez quant à celles-ci l'article des Racines) ſont du même genre. Il y a parmi une ſorte de Poirée, dont les feuilles qu'on mange ſont rouges comme les Beteraves, & pouſſent auſſi en terre de longues & de grandes racines; il y en a auſſi de bigarrées, de blanches & de vertes. On appelle chez nous la dernière, Poirée Romaine, qui eſt la meilleure herbe potagère de toutes les autres ſortes.

On multiplie quelquefois la Poirée de brins éclatés, mais le plus ſouvent de graine. Il eſt bon de remarquer que la ſemence mûre, qui a été recueillie de Poirée ſemée dans la même année, ne croît point ou rarement, mais qu'on recueille la meilleure graine de Poirée, qui a trois ans depuis qu'on l'a ſemée.

POIS.

Ce ſont des fruits qui montent ou s'étendent dans des coſſes, les coſſes étant les loges de leur graine: de ces coſſes il y en a de bonnes à manger;

ger; & même on mange plus ces Pois pour les cosses, que pour leur graine. Ces cosses sont douces & tendres à la dent; au-lieu que les Pois qu'on cultive pour en manger la graine ou les grains, ont presque tous les cosses plus épaisses, plus ressemblant à du parchemin, & moins bonnes à manger. On appelle la prémière sorte, des Pois qu'on mange verts, dont il y a quantité d'espèces, comme plusieurs sortes de sucrés, parmi lesquelles il y en a une petite dont les cosses contiennent peu de grains, mais qui sont bien plus hâtifs que les autres.

Les Pois appellés en Hollande *Krombekken* sont de deux espèces, dont la petite sorte qui a peu de Pois meurit avant toutes les autres, même avant les Pois sucrés hâtifs: leurs cosses sont un peu plus larges, mais moins douces & moins agréables, ce qui m'empêche d'en cultiver, au-lieu que les Jardiniers en cultivent beaucoup pour vendre, parce qu'ils sont hâtifs. Les gros Pois de cette espèce sont longs & larges, ont des cosses courbées, & chargent raisonnablement.

Les Pois sans peau ne sont pas si bons que les Pois sucrés. Les *Bastert-Krombekken* sont moins longs & moins larges, ils n'ont pas non plus de peau: ils chargent extraordinairement; c'est-pourquoi je les estime plus que tous les autres Pois verts, plusieurs cosses contenant sept ou huit grains, & plus encore: il est bien vrai que les Friands peuvent trouver de la différence entre ceux-ci & d'autres pois à égrainer avec leurs peaux, soutenant qu'ils sont moins doux; mais ils nous dédommagent bien de cela en ce qu'ils chargent extrêmement tant pour les cosses que pour les grains.

Les Pois appellés en Hollande *Erreten van gratie* ne montent pas si haut, c'est-pourquoi on ne les peut pas compter parmi les Pois à ramer.

Les Pois dont on ne mange pas les cosses sont appellés en Hollande *dop-erreten of erreten met schil*, c'est-à-dire, Pois à écosser ou sans peau; il y en a encore de plus de sortes que des autres, mais il y a diverses sortes de Pois verds avec la peau. Les *gros verts* sont les doux & les plus agréables, & ont la plus fine peau; mais ils chargent extrêmement peu, tant pour les cosses que pour les grains; cependant ils montent fort haut. Les *petits Pois verts Anglois* ne montent pas fort haut, rarement plus haut que deux piés ou deux piés & demi: ils chargent extraordinairement; & les grains depuis le bas jusqu'au haut sont extrêmement serrés daus les cosses; ils sont hâtifs, mais comme ils durcissent très vite, & qu'on a de la peine à connoître au juste le tems convenable pour les manger verts, on en trouve souvent parmi de très durs, ce qui est leur plus grand défaut.

Pois

Pois à écoffer, blancs ou jaunes: il y en a de plufieurs fortes, des grands & des petits, parmi lefquels il y en a une petite forte, qui eft mûre dans le même tems que les Pois fucrés hâtifs, & qui s'appelle pour cela en Hollandois *heete Erreten, Pois chauds*. Les gros Pois jaunes, nommés *Blaes-oppen* chargent moins, & fuivent les précédens. Ceux qu'on appelle *Schokkers* font encore plus ronds, & ont des coffes plus gonflées, montent fort haut, viennent des derniers, & font les plus doux & les plus agréables.

Pois gris de diverfes fortes; les *Capucins* font ordinairement les plus gros, mais du refte ils font, ou peu s'en faut, de la même efpèce & de même goût que les gris.

Les Pois tant à manger verts qu'à écoffer fe multiplient de leurs grains ou Pois qui ont leur graine. On feme les hâtifs dans des caiffes ou fous des vitres vers la fin de Décembre, ou au commencement de Janvier, pour les tranfplanter enfuite par petites troches ou bouquets de cinq ou fix enfemble, efpacés de quatre pouces, & cela par rayons ou rangs efpacés de quatre pieds. Ils doivent être ramés à mefure qu'ils grandiffent, on fe fert des plus fortes & des plus hautes rames pour les gros Pois jaunes, verts, & fur-tout pour les gris & les Capucins; après quoi on rame les Pois crochus, les Pois bâtards de cette efpèce, & les Pois fucrés avec de plus courtes rames, & les Pois Anglois à écoffer avec les plus baffes de toutes, & cela des deux côtés des rangs, où on a femé ou tranfplanté les Pois, afin qu'ils s'entrelaffent dans les rames, & que le vent ait fur eux moins de prife pour les en détacher. Quand on craint pourtant encore qu'ils ne quittent leurs rames, on les munit des deux côtés de ficelle, fans rompre le moins du monde les montans, car cela les empêcheroit de croître; de plus on les butte avant qu'ils ne fleuriffent, tout comme les groffes Fêves.

Pour manger fans interruption des Pois verts, on feme tout à la fois des Pois fucrés, des Pois à écoffer, de ceux qu'on nomme *chauds*, des gros pois à écoffer, & de ceux qu'on appelle *Slier-Peulen*; ceux-ci, dont la peau eft bonne, font les plus tardifs. Il faut cueillir tous ces fruits prudemment avec les deux mains, & même il vaut mieux les couper au couteau, ou avec des Cifeaux.

PORREAUX.

Légume, efpèce d'Oignon, mais plus long, ayant la tête moins ronde,

comme par écailles, & pareillement d'un goût fort. On les distingue chez nous en trois espèces, savoir en grands, petits & communs.

Ceux de la plus grosse espèce aiment à être transplantés à claire voie, & à être espacés du moins d'un demi-pied, devenant alors beaucoup plus grands & plus gros. La commune sorte, quoique fort éclaircie ou transplantée, ne devient jamais si grosse; l'une & l'autre de ces sortes deviennent bien meilleures quand on les a butées comme le Céleri, ou quand on les a laissées mitonner dans du sable, ce qu'il faut faire plutôt en plein air, que dans des endroits renfermés, pourvu qu'on les y couvre contre les rudes gelées. La troisième ou petite sorte se multiplie aussi en terre par des cayeux oblongs, tout comme les Ciboulettes.

POURPIER.

Herbe potagère de deux sortes, à feuilles vertes & à feuilles dorées. Le Pourpier doré est celui qu'on estime & qu'on cultive le plus chez nous; au-lieu que les François préfèrent le vert, comme étant meilleur que l'autre.

Le Pourpier se multiplie de graine, & quand on en a semé une fois, il croît abondamment dans la même place, & l'année suivante & plusieurs autres. On le seme après la gelée, parce qu'il craint beaucoup un froid rude. Les tendres branches du Pourpier contiennent plus & de meilleurs sucs que les feuilles mêmes, ce qui fait aussi que bien des gens préfèrent les branches aux feuilles.

Le Pourpier ne résiste point à la gelée, c'est pour cela qu'il ne faut le semer qu'après les petites gelées du Printems, car autrement quand il gele dans cette saison il arrive très facilement que ses tendres petits rejettons se gelent. C'est aussi pour cela qu'on seme le Pourpier hâtif sous des vitres ou sur du fumier.

Comme la plupart des sucs se trouvent plus dans les vigoureuses branches que dans les feuilles, & que les plus épaisses feuilles en contiennent plus aussi que celles qui sont plus minces, il est nécessaire que le Pourpier soit à claire voie, & qu'on en arrache quand il est trop dru, chaque plante devant du moins être espacée de quatre pouces ou plus encore.

RACINES.

Légumes, lesquels plus qu'aucun autre croissent fort en longueur vers en-bas. On pourroit mettre aussi parmi les Racines les longs Navets de France; mais comme (excepté qu'ils sont plus longs que nos Navets des Champs) ils leur ressemblent très fort, on en a parlé à l'article des Navets.

Les Racines se multiplient de semence, excepté la Passerage qui se multiplie de ses racines éclatées, les meilleurs éclats étant ceux de la tête; on peut multiplier de la même manière le Chervi, mais il vaut mieux le faire de graine.

En Hollande on comprend sous le nom de Racines, sans y rien ajouter, les Carottes, nommées autrement Carottes jaunes ou de Leide, parce que celles qui croissent aux environs de cette Ville dans des terres sablonneuses sont les meilleures. Pour distinguer les autres Racines de celles-ci on les appelle *Beteraves*, *Racines de Pissenlit*, *de Passerage*, *de Salsifix*, *de Scorsonères*, *de Persil*, *de Chervi*, *&* *des Panais*, de toutes lesquelles on traite ici, en commençant par les Carottes de Leide ou de Horne, dont les dernières sont plus courtes & de couleur plus orange.

Il y a six sortes très distinctes de Carottes, trois longues & trois plus courtes, qui ne finissent pas si uniment, & qui n'ont pas une queue si longue & si mince.

Les meilleures Carottes jaunes sont les longues de Leide; on les seme pour l'Eté à la mi-Avril, & jamais avant la mi-Mai pour l'Hiver, après qu'elles commencent à germer.

Les plus rougeâtres de ces Carottes deviennent les plus grosses; elles sont plus pleines d'eau & ont le goût moins bon; mais la plus mauvaise de ces trois sortes a presque la couleur des Panais; elles viennent plutôt que les autres, mais comme elles sont fort mauvaises, elles ne méritent pas d'être cultivées, quoique les Carottes jaunes précédentes soient plus ou moins colorées & agréables au goût, selon leurs espèces: le fond de terre ne contribue pas peu à cette variation, car dans des fonds de terre grasse on en élevera de plus colorées, de plus grosses, mais aussi de moins bonnes que dans des terres sablonneuses.

Les Carottes d'Hiver n'ont pas besoin de fumier, parce que cela les rend sujettes aux vers & à croître avec des tumeurs; mais on seme les

les Carottes hâtives d'Eté dans une terre bien amendée.

On appelle les Carottes courtes, des *Carottes de Horne*: il y en a auſſi de trois ſortes; il y en a une de couleur orange pâle, reſſemblant plus à la couleur des Carottes jaunes de Leide: elle eſt un peu plus longue, moins pleine d'eau, que ne l'eſt l'eſpèce de ces Carottes de Horne. La ſeconde ſorte a plus la couleur orange, c'eſt celle-là que nos Jardiniers ſement ordinairement en Autonne pour en avoir de primeur, parce qu'elle réſiſte mieux au froid & qu'elle eſt plutôt bonne à manger, auſſi eſt-elle avant ſa crue entière très douce au goût, & même auſſi bonne que les véritables Carottes jaunes de Leide; mais lorſqu'elle a ſa crue entière elle eſt plus pleine d'eau: c'eſt-pourquoi on en ſeme toujours pour en avoir de hâtives ou de primeur, mais jamais pour l'Hiver. Il ne faut point cultiver les Carottes de Horne qui ſont plus couleur d'orange.

Ceux de nos Curieux, qui aiment à prématurer, ſement la petite ſorte, parce que ces Carottes étant petites, ſont meilleures pour pouſſer avec vigueur par le moyen d'un fumier fort chaud, parce que leurs petites racines chevelues ne pénètrent pas juſqu'au fumier au travers de la terre, & qu'elles ſont par conſéquent de meilleure heure bonnes à manger. On n'en ſemera point que ſur du fumier fort chaud, plus pour contenter les ignorans, parce qu'elles ſont fort hâtives, que pour toute autre choſe, étant très mauvaiſes; car on trouve des gens, qui préfèrent (tant les goûts diffèrent) des Carottes très minces, qui n'ont pas la moitié de leur crue, & qui les paient fort cher, & cela uniquement, à ce qu'il me paroit, parce qu'alors elles ſont rares: au-lieu que les perſonnes entendues, trouvant celles qui ont leur crue entière ſenſiblement meilleures, ne cherchent jamais des Carottes hâtives, tant qu'ils en trouvent de vieilles d'Hiver bien conſervées. Il faut de plus remarquer qu'on a pour l'ordinaire, dans des années fort pluvieuſes, les plus ſèches & les meilleures Carottes, quoiqu'il ſoit certain que les meilleures croiſſent dans les terres ſablonneuſes les plus élevées & les plus ſèches; n'étant pas moins remarquable, outre cela, qu'on peut en ſemer pendant pluſieurs années de ſuite dans les mêmes terres, ſans que cela leur cauſe aucun dommage.

Quoique les Carottes croiſſent vers en-bas dans la terre, elles aiment cependant un air libre & dégagé de beaucoup d'ombrage, deſorte qu'on ne ſemera point de Carottes d'Hiver ſur des Careaux qui ſont à l'ombre de Hayes tondues à l'Eſt ou à l'Oueſt.

On

On ſeme au commencement du Mois de Mars des Carottes hâtives, qu'on mange à la moitié de leur crue dans une terre qui eſt très rechauffante par le moyen du fumier; ſe ſervant pour cela de la plus groſſe ſorte appellée d'Utrecht ou de Horne, deſquelles; lorſqu'elles paroiſſent, on cueille d'abord les plus hâtives; ce qu'on ne ſera point à l'égard des Carottes d'Hiver qui doivent croître entierement, car cela rend les autres plus ſujettes aux piqûres des vers, parce que la terre ſèche ſe jette autour des Carottes qui reſtent plantées, mais il faut les éclaircir juſqu'à deux fois, pour que les plus groſſes étant bien eſpacées, puiſſent croître comme il faut; cet éclairciſſement doit être fait à tems, cependant pas trop tôt, & pour faire le ſecond on n'attendra point qu'elles tiennent trop fort, afin de ne pas trop remuer la terre, & cela pour la raiſon précédente, ſavoir que la terre ſèche y tombant, rend les autres plus ſujettes aux piqûres des vers.

On tire de terre immédiatement avant la gelée, les Carottes d'Hiver; enſuite on en coupe l'extrémité ſupérieure, afin de les empêcher de germer, comme auſſi les extrémités déliées de leurs queues, après quoi on les lave & on les netoie, enſuite étant ſéchées, on les enterre dans du ſable pur, & on peut les conſerver ainſi pendant tout l'Hiver.

On ne ſemera jamais des Carottes ſur une terre où il y a eu du Cerfeuil d'Autonne, parce qu'à cauſe de la grande quantité de racines de Cerfeuil qui s'y trouvent, & qui les empêchent de pénétrer en terre, elles y croiſſent toujours avec des excroiſſances.

Beteraves; il y en a de diverſes ſortes, dont les meilleures ſont d'un rouge foncé, & longues à proportion de leur groſſeur: les plus groſſes qui ne ſont pas à proportion ſi longues, ſont moins bonnes. Elles aiment une terre graſſe bien amendée & un plein air, plus qu'aucune autre racine. On les multiplie de graine, mais on ne les ſeme point de la même manière que les autres Plantes, car on met enſemble dans la terre trois ou quatre grains de ſemence, eſpacés d'environ huit ou neuf pouces, dont on arrache cependant les plus petites à différentes repriſes, pour élever uniquement les autres.

Racines de Piſſenlit, ſauvages & franches. Il faut ſemer les dernières dans une terre légère, qui ne ſoit point trop amendée, où elles pouſſent de grandes & de longues racines: cependant la terre ne doit pas être trop légère, car elles pouſſeroient alors beaucoup de rejettons par les côtés: c'eſt pour cela qu'on les cultive avec plus de ſuccès dans des terres graſſes que dans des terres ſablonneuſes. On les multiplie de graine, que l'on ſeme

après la mi-Mai: celles qu'on ſeme plutôt montent auſſi plutôt en graine, & ſont cordées & mauvaiſes.

Racines de Perſil. Voyez PERSIL.

Salſifix; c'eſt une Racine peu connue des Jardiniers & ainſi peu cultivée chez eux: elle a preſque le même goût & les mêmes qualités que les Scorſonères, mais ſa peau extérieure eſt jaunâtre, & les feuilles en ſont plus étroites: elle ne monte pas ſi vite en graine que les Scorſonères.

Scorſonêres; il n'y a que peu d'années que les Jardiniers en cultivent, n'étant ci-devant en uſage que chez les Apoticaires, qui en font une eau pour les remèdes; mais actuellement preſque tous les Jardiniers en vendent comme d'autres Légumes, & elles ſont eſtimées & recherchées comme un très bon mêts. L'écorce extérieure en eſt noire, les feuilles plus larges que celle des Salſifix, elles montent fort vite en graine; mais elles ne ſe cordent pas ſi aiſément, quand on laiſſe faner entierement ſur les racines le montant, & qu'on en coupe les nouveaux rejèttons.

On laiſſe auſſi ſouvent pendant l'Hiver les Scorſonères en terre, pour ne les manger que la ſeconde année, étant alors plus groſſes, mais moins tendres & moins délicates, que lorſqu'on les mange la prémière année. On les ſeme au mois de Mars, & il faut les éclaircir, de manière que du moins elles ſoient eſpacées de trois pouces. La graine qu'on ſeme doit être de racines de deux ans, auquel cas elles ne monteront pas ſitôt en graine, que la ſemence de racines d'un an, outre qu'elles deviennent plus groſſes; deſorte qu'on ne ſemera jamais de la graine recueillie de racines d'un an.

Le Chervis; ce ſont des racines de ce Païs, elles ſont très balſamiques, & fortifient beaucoup, ce qui fait qu'elles ſont très ſaines pour les perſonnes foibles & languiſſantes qui en mangent. Elles réſiſtent au froid de nos Hivers, & c'eſt pour cela auſſi qu'on ne les arrache ſouvent que la ſeconde année, comme les Scerſonères, mais celles d'un an ſont infiniment plus délicates & moins cordées; on les multiplie de graine & de rejettons, qui viennent tout autour des ſommités, après que le montant en eſt fané. Ayant ôté au mois de Février, ou au commencement de Mars, ces petits rejettons, on les plante chacun ſéparément, eſpacés d'environ quatre pouces, ou quelque choſe de plus. Ces Racines n'aiment pas une terre nouvellement fumée; mais bien d'être plantées dans une terre qui l'année d'auparavant a été fort amendée. Elles montent vite en graine; cependant il n'en faut point couper le mòntant, mais le laiſſer faner,

faner, parce qu'elles ſont autrement trop cordées. Les racines groſſiſſent à meſure que le montant ſe fane, & elles continuent à croître tant que la gelée ne les en empêche point; c'eſt auſſi pour cela qu'on ne les arrachera point, que lorſqu'une rude gelée pénètre trop dans la terre; mais comme elles ſont fort délicates, & que les Souris les mangent d'abord, il eſt néceſſaire de les arracher en Autonne.

Panais; ils ſont auſſi balſamiques, mais d'un goût un peu plus fort & d'une nourriture plus groſſière que le Chervis; ils aiment, tout comme le Chervis, à être ſemés dans des fonds de terre graſſe bien fouillés, & fumés l'année d'auparavant. Les Jardiniers employent à cet uſage les fonds les plus grêles. On les ſeme communément au commencement d'Avril, & après que les Racines ont pris comme il faut, on les éclaircit de manière, qu'ils ſoient eſpacés d'un demi-pied.

La gelée les rend plus tendres, plus doux & plus délicats; c'eſt-pourquoi on ne les tire point ou rarement de terre pour les conſerver pendant l'Hiver dans la Maiſon avant la gelée; mais on arrache ordinairement par force de terre ceux dont on a beſoin pendant la gelée.

RAVES.

Il y a de pluſieurs ſortes des Raves: elles n'aiment pas une terre fort fumée & graſſe. On les ſeme ordinairement au Printems avec les Laitues pommées ſur des platte-bandes bien expoſées au Midi: mais elles deviennent moins groſſes & moins longues que celles qu'on ſeme en Juin ou en Juillet; pour en avoir de primeur on en ſeme dans l'Autonne. Parmi les Raves communes il y en a de deux ſortes, à grandes & à petites feuilles, il ne faut cultiver que les dernières.

REPONCES *ou* GROS RAIFORTS.

Légume d'une grande & d'une petite ſorte, la dernière portant auſſi le nom de *Rave.* La grande ſorte a une peau noire brunâtre, & produit une racine longue, reſſemblant au Navet; elle eſt plus piquante que la Rave, qui eſt blanche par dehors, plus petite & plus ronde, à peu près comme les Navets.

On ſeme les Reponces au Mois de Juillet, quand on le fait plutôt elles montent en graine.

RHUE.

Elle eſt ſouvent très utile pour fortifier le cerveau, & pour en appaiſer les vapeurs; ainſi quoiqu'on n'en mange pas, on la juge cependant néceſſaire dans les Jardins potagers. Elle ſe multiplie de graine; il ne faut pas lui couper avant l'Hiver les boutons qui contiennent la graine, parce qu'ils tiennent lieu de défenſe contre la forte gelée.

ROCAMBOLE.

C'eſt un fruit à cayeux, plus long & plus gros que les Echalottes; on le multiplie de cayeux comme les Echalottes; cependant avec cette différence, qu'on le plante en Autonne, & qu'il le faut couvrir pendant le froid de l'Hiver.

ROMARIN.

C'eſt un Arbriſſeau qui ſe multiplie le plus ſouvent de bouture; il ne réſiſte pas à un froid trop rude, ni à l'eau de neige; il n'aime pas non plus d'être renfermé, mais d'être en plein air; c'eſt-pourquoi on en conſerve difficilement pendant l'Hiver dans les Orangeries.

ROQUETTE.

C'eſt une fourniture de Salade; on la ſeme au Printems.

SALADE.

On la mange ordinairement d'entrée, auſſi comme accompagnant d'autres mêts, pour mettre l'eſtomac en train. Sous ce nom ſont compris quantité de Légumes & d'herbages tant ſauvages que francs ou cultivés. Parmi ces derniers ſont l'Oignon, les Aſperges, les Beteraves, les Racines de Piſſenlit, les Concombres, & le Tendre-verd, comme Chicorée, Salade verte des champs, Laitues pommées de pluſieurs ſortes, petites Laitues, Salade de Choux, du Céleri, des Haricots verds, &c. On compte parmi les ſauvages, quantité de tendres rejettons, comme du Piſſenlit, &c. Mais on ne traite dans ce Chapitre

tre que des Laitues pommées, des petites Laitues, de la Salade verte des champs; & de celle qu'on appelle en Hollande *Vette Kous.*

Laitues pommées, en Hollandois *Krop-Salade* ou *Sluit-Latouw:* il y en a diverſes ſortes, à feuilles vertes, rougeâtres.

On diſtingue la plus commune, qui a les feuilles jaunâtres, en grande & en petite, & en une troiſième ſorte encore plus petite.

La grande appellée en Hollande *Klooſter-Krop*, ne monte pas ſitôt en graine, mais la pomme n'en eſt pas ſi ferme: elle prend beaucoup de terrain à cauſe de l'extenſion de ſes feuilles.

Après celle-là vient la petite jaune nommée *Prince-Krop*, qui a la pomme plus ferme & eſt plus tendre que l'autre; de celles-ci il y en a de deux ſortes, la meilleure très jaune, & l'autre verdâtre; cette dernière eſt celle qu'on peut cultiver pendant l'Hiver ſur des Couches de feuilles d'arbres.

Vient après cela la plus petite jaune & la plus pommée des trois, nommée *Blanke-Haegſe-Krop*, ayant peu de feuilles au dehors, ce qui, à proportion de ſa grandeur, fait que la pomme en eſt plus grande: outre que les feuilles en ſont plus tendres & qu'elle a les qualités des précédentes, elle eſt auſſi plutôt pommée; deſorte qu'on doit lui donner la préférence ſur les autres & en ſemer au Printems parmi d'autres Légumes, puiſqu'on peut les cueillir aſſez à tems, pour qu'elle ne porte aucun préjudice aux Légumes qui reſtent en terre. Après celle-ci vient la *Prince-Krop*, qu'on peut ſemer parmi des Légumes qui ne ſont pas ſi drus, comme les Carottes jaunes: c'eſt la meilleure des deux ſortes: après cela vient la *Klooſter-Krop* pour la tendreur.

Parmi les *Laitues pommées vertes* il y en a de deux ſortes; l'une grande, mais moins bien pommée & plus dure que la petite ſorte, qui pourtant n'eſt pas auſſi tendre que la *Princeſſe*, la *Prince*, ni que la *Klooſter-Krop*, cette meilleure ſorte verte ayant une fort grande touffe, parce qu'elle n'a pas une pomme fort ferme; elle a les feuilles rudes: cependant cette petite verdâtre ne monte pas ſitôt en graine, que celle qui eſt jaunâtre; c'eſt-pourquoi elle eſt admirable à cultiver en Eté; mais comme elle eſt moins pommée que la *Princeſſe* & la *Prince-Krop*, elle eſt meilleure pour étuver que pour être mangée crue.

Les *Laitues pommées* qui ont par dehors des feuilles rouſſes ou rouſſâtres, ſont encore de deux ſortes. La plus grande s'appelle *Laitue Romaine*, & eſt quelquefois auſſi grande qu'un petit Chou blanc; mais elle n'a pas une pomme fort ferme, & elle eſt dure: la plus peti-

te ſorte de ces Laitues rouſſâtres n'a pas beaucoup de feuilles extérieures, mais elle eſt d'ailleurs très pommée & très groſſe, jaune & tendre: elle réſiſte auſſi mieux que toute autre au froid d'Hiver, c'eſt auſſi pour cela que ce ſont les meilleures qu'on puiſſe ſemer au mois de Septembre pour en avoir de primeur; mais nullement pour des Laiteus hâtives d'Eté, parce qu'elles montent fort vite en graine & même d'une telle façon que dans des Printems chauds elles pomment fort difficilement.

La *Laitue rouſſâtre*, ou *Rood-baerd*, ayant des feuilles jaunes dont les extérieures ſont bordées de rouge: elle ne monte pas ſitôt en graine, & eſt la meilleure Salade d'Eté: elle eſt cependant moins tendre & moins pommée que la *Princeſſe* ou *Prince-Krop*, ce qui la rend auſſi très propre à étuver, ayant une pomme ferme & bien ſerrée.

Les *Laitues pommées* n'aiment pas une terre extrêmement fumée, car cela fait périr (ce qu'on appelle ſe chancir) quantité de Plantes. Auſſitôt qu'on remarque la moindre interruption dans leur crue, il faut les arracher inceſſamment, en fouillant auſſi la terre; ce qui étant négligé, il arrive très ſouvent qu'une Plante en infecte pluſieurs autres, étant comme la peſte parmi les hommes; & cela n'a pas ſeulement lieu à l'égard des tendres Plantes, mais auſſi à l'égard de celles qu'on conſerve pour la graine; car celles-ci infectent tellement les autres, que dans de grands Careaux il en reſte ſouvent peu ou point du tout, ſi l'on n'y met pas ordre à tems.

Les *Laitues pommées* qu'on tranſplante en Autonne, ont par deſſous moins de feuilles, & ne ſont pas ſi belles à l'œil que celles qui viennent de ſemence, & croiſſent au même endroit où on les a ſemées.

Jamais on ne recueillera de la graine des Laitues ſemées en Autonne, parce que la Salade que cette graine produit ne pomme pas ſi bien pour l'ordinaire, & monte auſſi bien plutôt en graine: la meilleure graine eſt celle que l'on recueille de la ſemaille du Printems, des prémières Laitues les plus grandes & les mieux pommées, dont la graine de deux ans eſt la meilleure pour les Laitues d'Eté, & celle de trois pour les Laitues d'Hiver.

La terre où l'on ſeme en Eté & en Autonne des Laitues, ne doit pas être trop légère, car elles y périſſent plutôt, & pomment plus difficilement, ſur-tout les Laitues d'Autonne, c'eſt pour cela qu'on ſeme ces dernières aux environs des ſentiers où la terre eſt plus ferme, de même que ſur des Carreaux où il y a du Cerfeuil & des Epinards d'Hiver, afin que le montant de ces derniers les défende plus ou moins du froid de l'Hiver: on les ſeme auſſi près de quelque brize-vent, comme Haies tondues,

dues, entre lesquelles ces tendres plantes se conservent mieux quand l'Hiver est rude.

On seme ordinairement les Laitues d'Autonne à la mi-Septembre, parce que dans des Autonnes chaudes & fécondes les Plantes semées de meilleure heure deviennent trop grandes, ne résistant pas alors si bien que les petites à une rude gelée, ou à un vent furieux. La graine la plus convenable pour cela est celle qui a deux ans & qui a été recueillie des petites Laitues nommées *Blanke-Haegse-Kroppen.* On les transplantes d'abord après les gelées au Printems, sur des platte-bandes bien exposées au-Midi, ou sous des vitres, sur du fumier chaud de Cheval, ou bien aussi sans fumier. Le tems de cette transplantation commence pour le plus tard avec le mois de Février, & non pas plutôt; car les Laitues ne sauroient résister à beaucoup de vapeurs, sans se chancir, ce qui arrive presque toujours aux Plantes, que l'on tâche de conserver pendant l'Hiver sous des vitres.

On seme les *Laitues hâtives d'Eté* immédiatement après la gelée, de même que la graine des *Princesse-Krop*, en la mêlant avec la graine d'Oignons & de Carottes hâtives; après quoi on seme la *Prince-Krop* séparément sur un Careau ou sur des Couches, & non pas en la mêlant avec des Carottes: cela se fait aussi de la même manière en Autonne, mais en Eté on y semera de la Laitue rougeâtre, parce qu'elle monte moins en graine: alors on seme aussi la *Belle-bonne*, qui est celle de *Brabant* à grandes feuilles frisées, qui ne pomme pas fort, & que l'on nomme *Montereyen*; mais elle est dure, & a un goût de Chicorée comme la verte.

Les *Laitues pommées* nommées *Chavonse-Krop-Salade*, se lient tout comme la Chicorée, pour qu'elles blanchissent intérieurement, & qu'elles deviennent plus tendres, ses feuilles étant plus dures que celles des Laitues pommées.

Laitues, en Hollandois *Latouw*, qui ne pomment point; il y en a de beaucoup de sortes, des communes, des frisées, &c.

Les Laitues qui ne pomment point, résistent mieux au froid que celles qui pomment; c'est pour cela qu'on seme ordinairement les communes sur du fumier pour les manger petites au commencement du Printems: on les seme aussi quelquefois sans vitres, sur des plattes-bandes bien exposées au midi; mais elles ne sont pas si tendres que les jeunes Laitues pommés. Pour les cueillir plus proprement, on repand sur le fond, après avoir semé un peu de sable, lequel on aplanit avec le plat

de la bêche ferrée: on fait germer la graine avant que de la femer.

Les *petites Laitues frifées* font plus dures que les communes, & par conféquent moins délicates; mais elles réfiftent mieux au froid; c'eft ce qui engage quantité de Jardiniers à en femer pour en avoir de primeur; de même que les Laitues nommées *Cornettes*, qui levent avec quatre feuilles, & font à peu près de la même grandeur que l'autre.

La *Salade des Blés*, ainfi nommée, parce qu'elle vient fouvent fans aucune culture dans des champs où on a coupé les Blés, eft verte, ronde, & a des feuilles courtes; c'eft une Salade d'Hiver à courtes feuilles comme la fuivante, mais fes feuilles reffemblent plus à celles des petites Laitues.

La *Salade* nommée en Hollandois *Vette-kous*, eft une Salade verte d'Hiver, qui a de plus grandes & de plus longues feuilles que la précédente: on les multiplie l'une & l'autre de femence. La *Vette kous* réfifte à un froid violent, venant naturellement dans l'Ile de Spitz-bergen, où, avec l'herbe aux Cueilliers, elle eft la feule herbe qui foit bonne à manger.

SARIETTE.

C'eft une fourniture, elle fe multiplie de graine, on ne la feme pas ordinairement dans une terre fort graffe; le tems de la femer eft un peu avant que les groffes Fêves fleuriffent: elle vient abondamment dans les endroits où elle a produit l'année d'auparavant de la femence mûre, & elle croit avec vigueur fans qu'on y apporte aucun foin.

SAUGE.

C'eft un Plante ligneufe, dont il y a plufieurs efpèces: on la multiplie de bouture & de plants enracinés & éclatés.

SCORSONERES. Voyez RACINES.

THIM.

C'eft un petit Arbriffeau nain, qu'on multiplie de plants enracinés & de femence: il y en a de beaucoup de fortes, defquelles le *Thim commun* qu'on cultive dans nos Jardins potagers & qui a des feuilles vertes, eft

eſt le ſeul connu: il n'aime pas d'avoir beaucoup d'engrais, & croît mieux dans des terres grêles; on s'en ſert comme d'une fine fourniture, en le mettant par petits bouquets dans les ſauces pour les aſſaiſonner.

TRIPE-MADAME.

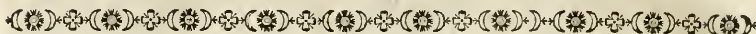
C'eſt une eſpèce d'Ail ſauvage, qu'on multiplie de bouture: il prend d'abord, & fait une grande Plante, qui n'aime pas une expoſition trop chaude.

On confit la Tripe-Madame dans du Vinaigre, & auſſi dans du Vinaigre & de la Moutarde, & en étant bien pénétrée on s'en ſert dans des ſauces, pour exciter l'appétit.



LIVRE TROISIEME.

De certains Arbres étrangers, & sur-tout des Citronniers, Limonniers & Orangers.



CHAPITRE I.

La manière de traiter les Arbres étrangers, de celle de les planter & de les transplanter; des Caisses, & des Pots; comme de la Terre & du Fumier.

LES Arbres que l'on reçoit de loin, ont ordinairement beaucoup soufert, sans compter que par le transport les sucs tant de leurs racines que de leurs branches sont beaucoup desséchés; desorte qu'on ne peut remettre qu'insensiblement les petites fibres ligneuses dans un état convenable pour recevoir la sève nécessaire, & pour la pousser plus loin. Pour réussir en cela on doit commencer, après avoir dépaqueté les Arbres, par faire en gros la taille de leurs racines gâtées & des branches de la couronne, & de mettre ensuite jusqu'à la couronne les troncs tremper pendant vingt-quatre heures dans de l'eau pure; après quoi il faut ôter des racines les mottes de terre, & les tailler comme il faut de même que les branches.

Cela fait, il faut couvrir les Arbres penchés jusques à la couronne, de sable gris des Falaises, médiocrement humecté, & cela dans une Caisse, qu'on couvre pour lors de chassis de vitres, pour les y conserver dans une chaleur tempérée: par ce moyen ils se remettront bien plutôt dans leur état naturel, ce qui paroitra par le bourgeonnement de vigoureux petits moignons supérieurs. Après cela il faut les planter, & non pas plutôt, droits dans une terre fort sablonneuse, & cela dans des Caisses ou dans des Pots, qui puissent contenir précisément les racines racourcies. Par ce moyen j'ai conservé & cultivé, sans en perdre un seul, cent & quatre Arbres, qui avoient été pendant plus de six mois en chemin, & qui me furent remis tout-à-fait hors de tems, savoir au commencement de Juin.

Il

Il ne faut pas, au reste, comme il a déja été dit, employer pour cette transplantation, une terre grasse, ou mêlée avec de l'engrais frais, mais une terre fort légère, grêle, sablonneuse, & la conserver dans une chaleur & une humidité médiocres; il faut aussi mouiller souvent les troncs par le moyen d'une éponge trempée dans de l'eau froide.

Quand ces Arbres nouvellement transplantés poussent trop de rejettons, on en retranchera quelques-uns, & on rognera ceux qui montent avec trop de vigueur. Après avoir été pendant deux années dans cette terre grêle & sablonneuse, on les transplante ordinairement dans une terre moins sablonneuse, & dans des Caisses ou dans des Pots un peu plus grands.

Les meilleurs Pots pour de petits Arbres doivent être minces, mais pas vernis, parce que les rayons du Soleil y pénètrent mieux, au-lieu que les Pots vernis les réfléchissent: ils doivent être percés au fond pour l'écoulement de l'eau de pluie ou de celle dont on arrose les Arbres.

Pour les grands Arbres, les Pots sont trop fragiles; c'est-pourquoi on les mettra dans des Caisses rondes, qui sont incomparablement meilleures que les Caisses quarrées de bois de Chêne (quoique celles-ci puissent se passer de cercles de fer, & qu'elles servent plus longtems), d'un côté, parce que les Caisses quarrées devant être faites de bois plus épais, afin qu'elles résistent davantage, empêchent plus la pénétration des rayons du Soleil; & de l'autre, parce que les racines en transplantant les Arbres ne se détachent pas si bien que dans des Caisses ou dans des Pots ronds: c'est pour cela aussi qu'il faut qu'ils soient les uns & les autres un peu plus étroits par le bas, afin qu'on puisse mieux les vuider.

Quoique les Arbres croissent naturellement le mieux dans un terrain spacieux, où leurs racines s'étendent au long & au large, & que par conséquent ces Arbres sembleroient aussi devoir être plantés dans de grandes Caisses ou de grands Pots; on voit cependant le contraire par l'expérience, puisqu'étant plantés ainsi au large, rarement il en vient de bons Arbres, au-lieu qu'étant plus resserrés, pourvu qu'ils ne soient pas exposés à l'ardeur du Soleil, & qu'on les arrose raisonnablement, ils croissent avec beaucoup plus de vigueur; desorte qu'en les transplantant on n'agrandira les Caisses & les Pots, qu'autant qu'entre les racines de 'Arbre & la Caisse il y ait un intervalle d'un pouce, pour le remplir de terre, & même on ne les agrandira point du tout quand ce sont de fort vieux & de fort grands Arbres, parce qu'on les transplante uniquement pour leur donner une terre neuve, & pour qu'ils retiennent mieux leur

ſève. De plus, pour conſerver cette terre en bon état, on mêlera quelquefois avec l'eau dont on les arroſe un peu de fumier de Vache, dont les parties groſſières font de plus en plus ſur la ſuperficie une croute viſible, laquelle on briſe lorſqu'elle eſt ſèche, ce qui n'empêche pas ſeulement que la terre qui devient plus grêle par les arroſemens & par les ſucs que les arbres en tirent, ne ſe deſſèche trop, mais auſſi qu'il ne ſe forme ſur ſa ſuperficie une croute dure.

On ne peut pas fixer à un certain nombre d'années le tems de la tranſplantation, parce que cela dépend de la manière dont les Arbres croiſſent, & des Caiſſes plus ou moins grandes où ils ſont plantés; car comme toutes les Plantes tirent leur nourriture de l'eau, laquelle ſelon la conſtitution des petites fibres, attire à ſoi d'autres parties nourriſſantes: il eſt très facile de comprendre qu'un petit monceau de terre, très ſouvent arroſé, perd la faculté de retenir l'eau auſſi longtems que cela eſt néceſſaire; par conſéquent pluſieurs Plantes ne ſe ſoutiennent que par l'eau qui paſſe, d'où elles aquièrent des racines chevelues, minces & mauvaiſes, de manière qu'elles ne ſont pas en état de nourrir de bonnes Plantes & de bons fruits. C'eſt ce que font voir les racines entrelaſſées & empaquetées, le mauvais bois grêle & les petites feuilles très ſouvent jaunes de pareils Arbres qui n'ont pas été tranſplantés depuis longtems. Il faut par conſéquent que les Arbres vigoureux, ſur-tout quand ils ſont fort ſerrés dans des Pots ou dans des Caiſſes, ſoient tranſplantés de meilleure heure, afin que leur mauvaiſe crue ne donne pas à connoître qu'on les a négligés. On tranſplante ordinairement les Arbres ſains tous les quatre ou cinq ans, laiſſant, autant qu'il eſt poſſible, les racines tout autour renfermées dans la terre; on n'agrandira, au reſte, les Pots ou les Caiſſes qu'autant que cela ſera néceſſaire; car quand cela ne l'eſt point, on rafraichit par deſſus & par deſſous la terre, & un peu tout autour, taillant pour cela quelques-unes des racines chevelues, ce qui doit pourtant ſe faire avec prudence, car il ne faut jamais racourcir en partie les racines tout autour, comme les Ignorans le font, parce que cela fait ſouvent languir les Arbres, ou du moins interrompt leur crue extérieure, juſqu'au tems qu'ils ont pouſſé de nouveau de bonnes racines. C'eſt ainſi qu'on tranſplante les Arbres vigoureux, mais quant à ceux qui ſont languiſſans, ou dont la terre eſt moiſie, il faut en les lavant, l'en ôter entierement, & en purger les Racines: il faut auſſi leur faire la taille de toutes les racines empaquetées ou entrelaſſées, qu'ils ont pouſſées dans cette terre, & les traiter enſuite, en les tranſplantant,

com-

comme les Arbres ſains qui viennent d'ailleurs, ſelon ce qui en a été dit.

Il faut élever plus ou moins dans les Caiſſes les Arbres qu'on tranſplante, ſelon qu'ils ont beſoin de plus ou moins de terre neuve, afin que ces Caiſſes après que la terre neuve eſt devenue compacte, & que les Arbres ſe ſont affaiſſés autant qu'il eſt poſſible, ne retiennent plus de vuide qu'un doigt ou qu'un pouce en hauteur pour les arroſemens; la terre devant au reſte être traitée comme il a été dit ci-deſſus.

Le tems le plus convenable pour tranſplanter les Arbres ſains eſt au commencement d'Avril, quand il paroit qu'ils commencent à pouſſer; mais quand il s'agit d'Arbres languiſſans, on les tranſplantera le plutôt qu'on pourra en tout tems; le meilleur tems pour tranſplanter ceux dont on a coupé la couronne, de même que ceux à qui on l'a laiſſée, & qu'on met dans des Serres vitrées, eſt en Février, ou en Octobre.

On peut auſſi prendre pour une eſpèce de tranſplantation, quand on tire la terre uſée, ſans bleſſer le moins qu'il eſt poſſible les racines tant ſoit peu ligneuſes, tant d'enhaut que tout autour des côtés, & qu'on la remplace par une terre neuve, ſans tirer entierement les Arbres hors des Pots ou des Caiſſes, ce qui, ſi on le fait chaque année ou tous les deux ans, peut prolonger pendant quelques années le tems de les tranſplanter; ſur-tout quand il eſt queſtion de très grands Arbres qui ſont plantés dans de grandes Caiſſes, car on a une peine infinie de les en tirer entierement, de les garnir par deſſous d'une terre neuve, & de les tranſplanter.

La meilleure terre pour y tranſplanter des Arbres qui pouſſent vigoureuſement, comme auſſi pour le rafraichiſſement en queſtion, eſt une terre ſablonneuſe bien amendée, étant beaucoup préférable pour cela à la terre graſſe; j'entens une terre qui ſoit compoſée de bon ſable fin, mêlée en partie avec des feuilles pourries, & en partie avec du long fumier pourri de Cheval qui ait trois ans; ce mêlange de terre étant le plus convenable pour donner de la vigueur à toutes les Plantes étrangères, comme on l'a dit, & comme on le peut voir dans le *Chap. V. du I Livre de cette ſeconde Partie.*



CHAPITRE II.

De la manière de cultiver les Citronniers, les Limonniers, & les Orangers.

QUoique tous ces Arbres ſemblent avoir plus de rapport enſemble, que nos Pommiers & nos Poiriers, parce qu'on grefe en fente, en écuſſon & en approche, une eſpèce ſur l'autre, ils donnent cependant, quand on les cultive, des marques de diſconvenance, puiſque le bois & l'écorce ne ſe réuniſſent point; car comme de ces trois ſortes c'eſt l'Oranger qui a les plus petites fibres, & par conſéquent le bois le plus dur & le plus compacte, ſe gonflant ou groſſiſſant moins que celui du Limonnier, & encore moins que celui du Citronnier; de même le Citronnier devient plus gros que ces deux autres, mais ſur-tout le tronc d'Oranger qui a beaucoup de boutons. Le Limonnier groſſit pareillement plus que l'Oranger, mais moins que le précédent: deſorte qu'il vaut mieux, ſelon moi, gréfer en écuſſon chacun ſur ſa propre eſpèce; quoiqu'en Italie c'eſt la coutume de gréfer en écuſſon ſans aucune diſtinction, toutes les eſpèces ſur Oranger, parce que ce dernier réſiſte mieux aux injures de l'air.

Dans ce Païs on choiſit ordinairement des troncs de Limonniers, parce qu'ils groſſiſſent davantage, & que la couleur de ces troncs eſt plus agréable; ce que je ne ſaurois cependant approuver, à cauſe de la diſconvenance remarquable dont j'ai fait mention: bien plus, je crois qu'il faut gréfer ſoit en fente, ſoit en écuſſon, ſoit en approche, chacune ſur ſa propre eſpèce, laquelle groſſit plus ou moins, & pour cette raiſon jamais de l'aigre ſur du doux, ou du doux ſur de l'aigre.

On trouve ordinairement que dans chaque eſpèce, l'une eſt plus forte que l'autre, réſiſtant mieux aux dérangemens des Saiſons & à une mauvaiſe culture; mais en général le Limonnier réſiſte mieux tant au froid & aux pluies d'Autonne, que le Cédrat. Le Limonnier eſt moins robuſte que l'Oranger, & le Cormier eſt le plus robuſte de tous.

Le bois de Citronnier eſt plus ſpongieux que celui du Limonnier: c'eſt pour cela qu'on le multiplie beaucoup mieux, & même en moins de tems, de bouture que de pepins; & comme par la multiplication de bouture on aquiert le même fruit que produit l'Arbre dont on a pris les bou-

tu-

tures, & que le tronc grossit alors uniment sans bourlet, pouvant d'ailleurs être gréfé le plus convenablement en écusson sur un petit sauvageon de Limonnier, on ne multipliera jamais autrement que de bouture les Citronniers dans ce Païs-ci.

Il y a aussi plusieurs sortes de Limonniers, qu'on reconnoit à leurs branches spongieuses & bousies, & qui étant multipliés de bouture croissent aisément.

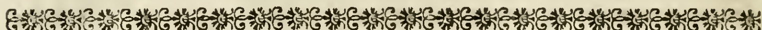
Le bois des Orangers est le plus compacte; c'est-pourquoi il n'est pas si sûr de réussir en les multipliant de bouture, cependant parmi les espèces où il se trouve du mêlange, il y en a quelques-unes qu'on peut à la longue multiplier de cette manière, comme les *Bergamottes*, le *Bisarré*, l'Orange nommée *Engelse Bonte*, & celle qui porte en Hollandois le nom de *Naentjes Oranje*. Pour les autres il vaut mieux les multiplier de pepins: on choisit pour cela des pepins de bons Limons, qui croissent beaucoup mieux que ceux d'Oranges, car on peut en bien moins de tems les faire parvenir à une grandeur & une grosseur convenables; surtout quand on rechause ces pepins dans une Caisse vitrée par le moyen du fumier frais de Cheval, & plus encore quand on le rafraichit une fois; car j'en ai vu qui par ce moyen avoient crû dans une année à la hauteur de trois pieds, & étoient d'une grosseur convenable pour être gréfés en écusson, ces Plantes devant toujours être fort près des vitres; desorte qu'a mesure qu'ils croissent en hauteur on baisse les vitres de manière qu'il n'y ait entre elles & la plus haute sommité des Sauvageons, qu'un espace de la largeur de la main. Quand les pepins sont crûs jusqu'à un pouce au dessus de terre, il est tems de les transplanter, ayant auparavant raccourci un peu la petite racine. Voyez *le IV. Chap. du II. Livre de la I. Partie* & le *III. Chap. du II. Livre* de la *II. Partie*.

On fait prendre de bouture de la manière suivante. Au mois de Mars, ou au commencement d'Avril on fiche en terre une petite branche d'un bois vigoureux d'un an, longue de cinq pouces, à la profondeur d'environ trois pouces, sans en ôter les feuilles qui sont au dessus de terre, & cela dans un petit Pot, qu'on met ensuite sous des vitres dans une Caisse; il vaudroit encore mieux de les mettre sous des chassis de corne, comme sont les Lanternes, au-lieu de les mettre sous des vitres, la corne ne donnant pas une chaleur trop ardente, & n'étant pas alors obligé de les couvrir; car pendant le prémier mois il faut tenir les boutures à l'abri des rayons du Soleil trop ardens, & les arroser toujours raisonnablement.

On les grefe tant en fente qu'en écusson & en approche, précisément

de la même manière que nos Arbres fruitiers, dont on a traité fort amplement dans le *VII. Chap. du II. Liv.* de la *I. Partie*, n'ayant rien à ajouter, si ce n'est qu'on peut gréfer en écusson les plus gros troncs, selon la méthode prescrite dans cet endroit, même au mois de Mars, après qu'ils ont été encaissés à peu près pendant un mois: suivant cette méthode ils peuvent former la même année de petites couronnes d'assez grosses branches.

La manière de les multiplier de Marcottes, est la même que celle qui est indiquée dans le *IV. Chap.* du *II. Liv.* de la *I. Partie.*



CHAPITRE III.

De la Serre pour l'Hiver, & comment on y doit soigner les Arbres.

POur défendre du froid de nos Hivers toutes sortes d'Arbres, tant les Citronniers que les Limonniers, les Orangers & autres Arbres délicats, on a besoin d'une Serre d'Hiver d'où l'on puisse chasser le froid sans le secours du feu, & d'une autre encore où l'on puisse rechaufer les Plantes par le moyen du feu.

On peut conserver dans la prémière presque toutes les espèces d'Orangers, & quelques espèces de Limonniers, de Mirthes & d'Oléandres; car lorsque le Thermomètre est à 15½ ou 16, ces Arbres peuvent résister, & ensuite on peut aussi donner de l'air à l'Orangerie.

Le Cédrat, le Citronnier, le Bisarré, & quelques Limonniers, ne sauroient soufrir ce froid, sans perdre leurs feuilles, ou sans se décharger tous les ans de leurs fruits; c'est-pourquoi il leur faut pendant l'Hiver un endroit échaufé par le feu, où le Thermomètre ne doit jamais être au-dessous de 17 ou 18, il faut aussi empêcher qu'il n'y ait dans les environs qu'aussi peu de vapeurs qu'il est possible.

La manière la plus naturelle de conserver les Arbres, c'est quand par une cloture exacte, on peut les défendre du froid sans le secours du feu, mais il faut toujours avoir grand soin que la gelée ne pénètre jamais dans une Serre d'Hiver, car on aura de la peine à l'en faire sortir, quand une fois elle y aura pénétré. Au reste, il est certain qu'on ne produit autre chose par le feu qu'une transpiration du froid, lequel, quand à cause d'une gelée de longue durée, on n'ose pas ouvrir les chassis des vitres,

tres, ſe raſſemble davantage dans un coin, pénètre dans la terre, & preſſe contre les troncs des Arbres leurs petites branches & leurs feuilles; auquel cas trop de chaleur du feu eſt auſſi mortel pour les Plantes, que pour les hommes, qui morfondus à force d'avoir été longtems dans l'eau ou dans la glace, viennent à s'expoſer à un feu ardent, & meurent ſouvent parce que le feu chaſſe le froid extérieur intérieurement; ainſi ce n'eſt point le feu dans une Serre, qui fait mourir les Arbres, mais l'effet du feu, qui eſt la preſſion du froid vers l'intérieur; deſorte qu'on ſe gardera bien de faire jamais du feu dans une Orangerie fermée, où la gelée a pénétré; mais on peut le faire quand on la peut ouvrir, ou qu'il y a par devant ou par derrière au haut aſſez de petites fenêtres pour faciliter peu à peu la ſortie du froid.

J'ai fait voir dans le *I Chap.* du *I Livre de cette Partie*, comment doit être faite une bonne Orangerie, Serre, &c. & ce qu'on doit obſerver à cet égard; deſorte que j'y renvoye les Lecteurs.

Le meilleur tems pour porter les Arbres ſecs dans l'Orangerie, eſt à la fin de Septembre, ou au commencement d'Octobre, car alors quand le tems eſt clair, il fait la nuit de petites gelées, étant certain qu'on gâte quantité d'Arbres en les ſerrant trop tard, ou en les tirant de trop bonne heure de la Serre pour les placer en plein air. Les Orangers reſtent en bon état, quand le Thermomètre eſt à $15\frac{1}{2}$, 16 ou $16\frac{1}{2}$.

On arrangera les Arbres en les plaçant dans l'Orangerie, de manière que le Soleil donne ſur tous; il faut cependant que ceux qui en ont le plus de beſoin y ſoient auſſi le plus expoſés, comme les Orangers qui aiment plus de chaleur & qui réſiſtent moins aux vapeurs, ſur-tout le Cédrat, le Biſarré, le Bergamot, & quantité de Limonniers: après cela les doubles Oléandres odoriférantes & les Mirthes: on tranſporte enſuite les Lauriers, les Philaréa, les Alaternes, & l'on met dans l'endroit le plus réculé les Grénadiers.

Il faut beaucoup arroſer les Arbres, après qu'on les a tranſportés dans l'Orangerie: mais les Curieux ne ſont pas de même avis ſur la manière de les arroſer dans la ſuite: il y a d'ailleurs une grande différence quand les Arbres ſont plantés dans une terre graſſe & lourde, ou bien dans une terre légère. Mr. de la Quintinie qui plante les Arbres dans une terre lourde, humecte rarement ou point, après ce prémier arroſement fait dans l'Orangerie, il attend pour le faire juſqu'au mois d'Avril; mais j'ai appris par mon expérience que dans ce cas les Arbres ſe déchargent de leurs nouveaux fruits, à la repriſe de leur pouſſe, parce que les pores de

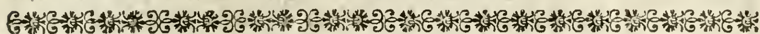
leurs

leurs petites queues trop resserrés par la sécheresse, ne sauroient donner passage à la quantité d'eau dont ces fruits ont besoin. Je trouve encore que le Limon ou telle autre terre plus ferme, rendue légère par la gelée, écoule bien plus vite son eau, qu'une terre sablonneuse bien grasse & bien amendée. Les Curieux varient pareillement au sujet du plus ou moins d'air qu'il faut donner aux Arbres placés dans les Serres. On en trouve qui n'ouvrent presque pas les fenêtres de tout l'Hiver, tant que les Arbres sont serrés, les laissant croître autant qu'il est possible sans interruption, par le moyen de la chaleur qu'ils entretiennent dans l'Orangerie: mais c'est ce que je ne saurois approuver, parce que dans ce cas la sève ne se condense pas comme il faut; cette condensation est cependant nécessaire à toutes sortes de Plantes, car venant à manquer, les Arbres ne peuvent croître naturellement, ni produire de bons fruits: desorte que je m'étudie toujours à donner aux Arbres un air pareil à celui dont ils jouissent dans leur Climat: le plus bas en Hiver, selon le Thermomètre, est 17, au mois de Mars 19, & vers les mois d'Avril & de Mai 25 degrés.

Pour conserver les Arbres dans une Serre d'Hiver, je remarque en général qu'il faut toujours ouvrir les fenêtres en tems sec, tant qu'il ne gele pas, ou qu'il ne gele pas assez pour que la gelée puisse pénétrer dans l'Orangerie, mais les laisser toujours fermées quand il fait du brouillard, un tems humide, & un vent de bize; car ces vents froids de Nord, de Nord-est & d'Est sont extrêmement nuisibles quand ils souflent au Printems, parce que, malgré la chaleur d'un Soleil clair ils retardent beaucoup la pousse des Arbres, sur-tout de ceux qui ont été encaissés auparavant, ou qu'on a tenus très renfermés pendant le commencement & le fort de l'Hiver: cependant quelque forte que soit la gelée en Hiver, pourvu que le Soleil luise assez clairement pour que les vitres se dégelent, on ouvrira toujours les volets du dedans, afin que le Soleil puisse entrer dans l'Orangerie au travers des vitres, mais il faut les refermer aussitôt que les vitres recommencent à se geler, car c'est une marque que la chaleur intérieure s'oppose au froid du dehors. D'un autre côté quand il gele pendant le jour, & que le Soleil ne luit pas, il faut laisser toujours ces volets fermés; & quand la gelée dure & qu'elle est rude, il faut que tout soit exactement fermé, tant extérieurement qu'intérieurement.

Quand la gelée est si rude qu'elle oblige à faire du feu, il faut avoir grand soin que tout soit exactement fermé, par ce rechaufement on rassem-

ſemble toujours des vapeurs humides. Pour donc faire ſortir ces vapeurs, on ouvrira les fenêtres, lors même qu'on fait du feu, auſſitôt que le tems le permettra en s'adouciſſant tant ſoit peu. Cependant, pour préſerver de tout accident les arbres voiſins, il faut mettre entre deux une natte de roſeau ou bien un paravent de bois, & laiſſer les fenêtres ouvertes juſqu'à ce que la plus grande ardeur du feu ſoit paſſée, parce que c'eſt alors que les vapeurs humides ſe ſèchent mieux.



CHAPITRE IV.

De la Place d'Eté, & de quelle manière on y doit ſoigner les Arbres.

PLuſieurs choſes ſont requiſes pour une bonne place d'Été ; prémierement que les Arbres ne ſoient pas trop expoſés à l'ardeur du Soleil, mais qu'ils jouiſſent d'une chaleur égale: en ſecond lieu qu'on puiſſe voir les ſommités des Arbres; & en troiſième lieu que cette place ſoit ſituée aux environs d'une eau pure & bonne pour les arroſemens journaliers. Pour ce qui regarde la prémière qualité, il faut qu'il y ait tout autour de la place de grands & de bons Arbres, qui rompent les vents violens, qui diviſent les rayons du Soleil: les meilleurs pour cela ſont de fort hautes Haies uniment tondues, parce que les Orangers y ſont à l'abri & ſans être ſujets à l'eau, que les branches diſtillent goute à goute, quoique ces Haies tondues plantées près à près pour mettre à couvert des vents les Citronniers, les Limonniers, les Orangers, ou pareils autres Arbres, interceptent beaucoup le Soleil: les Arbres croiſſent cependant fort bien dans ces petites partitions avec moins de Soleil; au-lieu que ceux qui ont pendant le jour le Soleil plus longtems, croiſſent moins bien & dépériſſent même d'année en année. Cela prouve démonſtrativement que dans ce Païs les Orangers n'aiment pas un Soleil trop ardent; ce qui eſt cependant contraire à leur propre Climat, où ils viennent en plein air, car en Portugal, à Goa, & ailleurs dans les Indes, ils jouiſſent d'une chaleur plus grande, & auſſi plus égale & plus durable, qu'ils n'en ont ordinairement chez nous, étant plantés pour la plupart dans ces Païs-là dans des vallées; deſorte qu'il me paroit que le retardement de leur pouſſe provient chez nous d'une trop grande chaleur du Soleil. Cependant les Arbres n'ont pas dans ce Païs autant de chaleur qu'il le ſemble,

ble, le tems y étant fort inconſtant; & comme pendant que le Soleil luit clairement, il fait un vent de bize fort qui donne aux Arbres qui ſont encaiſſés de telles ſecouſſes, que leurs racines en ſont dégarnies de terre, & que les branches de même que les feuilles ſe ſèchent, cela diviſe auſſi tellement les rayons du Soleil, que, quoique les Arbres jouiſſent d'une grande chaleur, ils n'ont pas celle qui eſt abſolument néceſſaire à la pouſſe, n'y ayant point de réverbération des rayons du Soleil d'où provient la chaleur; il en eſt là comme ſur les Montagnes où il n'y a point d'abri. Il en eſt tout autrement des Arbres qui ſont à l'abri de tous les vents dans de petites partitions, car quoique le Soleil ne les éclaire pas longtems, ils jouiſſent cependant dans ces endroits d'une chaleur féconde & égale, parce que les rayons du Soleil n'y ſont point du tout diviſés; outre que les racines y étant immobiles tirent continuellement de l'humidité de terre, ce qui perpétue la pouſſe, ſans compter que le vent ne peut point ſécher les branches ni les feuilles, ni en interrompre la pouſſe.

D'un autre côté, il faut pour un plus grand ornement qu'on puiſſe voir les ſommités des Arbres; car comme le Soleil fait croître & rejouit toute choſe, il eſt certain que les branches & les feuilles ſur leſquelles le Soleil darde ſes rayons, qui jouiſſent d'un plein air, & que la roſée mouille, ſont les plus vigoureuſes & les plus agréables à la vue, au-lieu que les branches & les feuilles qui ont moins de Soleil, d'air & de roſée, & qui reçoivent l'eau que les autres branches diſtillent, compoſent une Plante mince & grêle, preſque toujours ſans feuilles, ou du moins point colorées, ce qui déplait extrêmement à l'œil, auſſi bien que les Arbres qu'on ne voit que par deſſous.

La troiſième choſe requiſe dans une place pour l'Eté, c'eſt qu'elle ſoit ſituée aux environs d'une eau pure & bonne pour les arroſemens; car il eſt bien pénible d'aller chercher loin l'eau dont on a plus ou moins beſoin, ſelon qu'il fait un tems chaud ou ſec pour les arroſemens journaliers, & ſur-tout quand on a beaucoup d'Arbres.

Voyez dans le *VI. Chap.* du *I. Liv.* de cette *II. Partie*, quelle eſt la meilleure eau pour les arroſemens des Arbres, & comment on doit s'y prendre; car on y traite particulierement de l'eau.

Il ne faut pourtant pas tranſporter tout-à-coup de la Serre d'Hiver les Arbres dans une telle place d'Eté, mais il faut les accoutumer peu à peu à l'air & au Soleil, en les plaçant pendant quelques jours dans des endroits un peu renfermés, comme ſous de hautes Haies tondues, où ils

ſoient garantis de l'ardeur du Soleil; on les y laiſſera pendant huit ou dix jours.

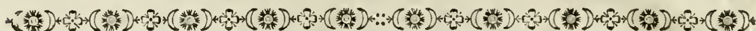
Quelque beau que le tems nous paroiſſe, il ne faut pourtant jamais tirer hors de la Serre avant la mi-Mai, les Citronniers, les Limonniers, les Orangers, les Mirtes & tels autres Arbres; parce que nous apprenons par l'expérience, que même au commencement de Juin il fait un tems inconſtant, froid, & même quelquefois accompagné de gelée; outre que lorſqu'il fait un tems d'Eté au Printems, il ſe change ſouvent au commencement de Mai en un mauvais tems accompagné d'un vent fort froid de grêle & de neige.

Quant aux Arbres qui ont été encaiſſés depuis le mois de Février, juſqu'au tems qu'on les tire de la Serre, on doit les mettre encore plus à l'abri, & les accoutumer ainſi inſenſiblement à la grande chaleur du Soleil; car les tendres jets qu'ils ont pouſſés dans la Serre ne ſauroient réſiſter à une grande chaleur ni à des vents forts; il faut encore y accoutumer plus inſenſiblement ceux qui ont pouſſé plus d'un ſeul jet dans la Serre, parce que plus ces jets ſont longs, moins leurs feuilles réſiſtent, ces feuilles devenant comme de la corne, le nombre prodigieux de pores qu'ont la plupart des feuilles d'Orangers ſe reſſerre trop, de manière que les rayons du Soleil au-lieu de paſſer au travers, grillent la ſuperficie des feuilles, & les brulent même quelquefois entierement.

Il faut avoir ſoin, quand on ſort les Arbres, que les Pots ou les Caiſſes ne repoſent jamais ſur terre; prémierement, parce que ſi le Jardinier négligeoit de les tourner par ordre quand il en eſt tems, il pourroit arriver que les racines ayant pénétré au travers des trous en terre, y tiendroient: or cela fait qu'on bleſſe ou qu'on rompt les racines quand on tranſporte les Arbres, ce qui n'en retarde pas ſeulement la pouſſe, mais cauſe auſſi corruption aux endroits bleſſés ou rompus. En ſecond lieu, pour empêcher que les Vers ne montent au travers des trous; puiſque ces Vers n'abſorbent pas ſeulement la graiſſe de la terre, mais font auſſi des trous autour des racines, par leſquels l'eau des arroſemens s'écoule trop ſubitement. En troiſième lieu, pour que les Pots ou les Caiſſes ſoient moins ſujets par deſſous à ſe ſalir, & afin de les mieux conſerver. J'avoue cependant que les Pots ou les Caiſſes poſées de plat à terre, n'ont pas beſoin de tant d'arroſemens, parce que l'humidité de la terre y monte au travers des trous; c'eſt pour cela qu'il y a des Jardiniers qui les poſent ainſi par pareſſe, prétextant que les Caiſſes ayant par deſſous un rebord d'un pouce & demi ou de deux pouces,

& que le fond de ces Caiſſes étant bien encore à deux pouces du fond, ne touchent point à terre, on les poſera néanmoins ſur des planches pour les raiſons que je viens d'alléguer, & même les grandes Caiſſes ſur des ſoliveaux en croix faits à cet uſage, & élevés au-deſſus de terre du moins de l'épaiſſeur d'une brique.

Quelques précautions qu'on prenne en tranſportant les Arbres dans la Serre d'Hiver, ou en les en tirant, il arrivera pourtant toujours plus ou moins, que les racines ſeront dégarnies de terre, à proportion de la grandeur de leurs couronnes; deſorte qu'on doit avoir ſur-tout d'abord grand ſoin, quand une fois ils ſont placés, de les arroſer beaucoup, de manière que l'on puiſſe voir que l'eau s'écoule plus ou moins par le bas, afin que la terre ſoit par-là en état de ſe joindre & de ſe reſſerrer de nouveau. On ne ſauroit donner des règles pour les autres arroſemens d'Eté; car cela doit ſe faire à proportion que la Saiſon eſt plus ou moins bonne, que les Arbres pouſſent vigoureuſement, qu'ils ont de grandes Couronnes, & qu'ils ſont chargés de fruits. J'ai dit déja ci-devant qu'on a traité cette matière dans le *Chap. VI.*



CHAPITRE V.

De la manière de tailler les Citronniers, les Limonniers & les Orangers, tant dans l'endroit où ils ſont renfermés pendant l'Hiver, que dans celui où ils ſont pendant l'Eté.

LEs règles générales concernant la taille de ces Arbres ſont les mêmes que celles qui regardent nos Arbres fruitiers, dont il faut cependant excepter l'Oranger, parce qu'il en faut conſerver les plus vigoureuſes branches, plus que de tout autre Arbre, & qu'il en faut retrancher les rejettons trop abondans, de même que le bois grêle & mince, que l'Oranger produit naturellement; ces branches n'étant pas en état de produire des fleurs bien nourries, ni, par une ſuite néceſſaire, de bons fruits.

Le Limonnier, au contraire, pouſſe ordinairement de groſſes branches droites; c'eſt pour cela qu'il faut les racourcir davantage, & laiſſer intérieurement plus de petit bois, afin que l'Arbre ſoit garni de feuilles, & remédier ainſi au mauvais coup d'œil qu'offrent par-là ces branches ou bras tout dégarnis.

Le Cédrat ne fait pas du bois si tortu que l'Oranger, ni d'aussi grosses & d'aussi droites branches que le Limonnier: pour cette raison il faut le racourcir plus que l'Oranger, moins que le Limonnier.

Le but de la taille est principalement d'aquerir de belles Couronnes, & des fruits parfaitement beaux.

La beauté de la Couronne consiste en ce qu'elle ait la figure d'un cercle plat arrondi, sans qu'une branche passe l'autre, & que les branches soient en état de produire de bons fruits, se soutenant d'elles-mêmes sans être liées; que de plus elles soient bien garnies par-tout de feuilles, ensorte qu'on n'y voie point de bras dégarnis. Pour leur donner cette forme il faut laisser annuellement croître plus ou moins librement les Arbres, selon qu'ils croissent avec vigueur, pour le plus cependant, quand il s'agit d'Arbres à couronne, six pouces tout autour: de plus pour n'en pas perdre entierement la pousse, & pour les engager à pousser des jets vigoureux, on retranchera ou pincera tous les jets surnuméraires quand ils commencent à paroître, & on racourcira les autres; & on taillera toujours comme mauvais le bois mince & grêle. De plus, pour former la Couronne, il ne faut jamais que les branches d'un côté aident à la former de l'autre, desorte qu'on les retranchera toujours, puisque l'intérieur de la Couronne doit être formé de branches droites; outre qu'on peut tourner de tous côtés au Soleil ces Arbres encaissés (ce qui doit aussi se faire toutes les trois semaines), afin que la Couronne en soit partout égale.

En général il faut avoir soin de tailler fort uniment les branches & sur-tout les grosses, sans y laisser aucuns moignons; après quoi il faut couvrir de cire préparée les endroits coupés des grosses branches.

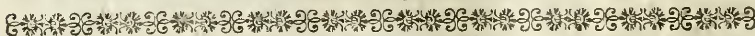
Outre cette taille-là il s'en fait encore une autre; elle consiste dans l'abatis de la tête ou de la Couronne, ce qui se fait pour empêcher que l'Arbre ne devienne tout-à-fait difforme, sa vieillesse ne lui permettant pas de pousser chaque année de bonnes branches & des feuilles bien nourries, & dépérissant ainsi d'année en année. Ou parce que la tête ayant été maltraitée, a été réduite dans un état, que, sans cette opération, elle ne sauroit avoir une belle figure, ou bien aussi parce que l'Arbre est devenu languissant, faute d'avoir été bien soigné, planté, transplanté, arrosé, préservé du froid, &c. de manière qu'il est nécessaire qu'on lui coupe la tête, & qu'on fasse en même tems la taille de ses racines.

Voyez pour ce qui regarde la taille des racines le *I. Chap.* du *II. Liv.* de

de la *I. Partie*, où l'on traite des Arbres en général.

Le tems le plus convenable pour couper la tête aux Arbres, & pour la taille des grosses branches, est la mi-Février, sur-tout quand on peut placer dans la Serre nommée *Trek-kas*, les Arbres auxquels on a fait cette opération. Il ne faut laisser aux branches des Arbres dont on a coupé la tête, que la largeur d'une main au plus, & si cela peut se faire sans inconvénient, trois ou quatre de ces branches ravalées au plus gros Arbre, toutes les autres devant être taillées uniment joignant le tronc, & être d'abord toutes couvertes de cire comme il a déja été dit: il ne faut pas laisser non plus les moindres petites branches minces aux branches ravalées, parce que ce sont ces moignons qui poussent des jets vigoureux, propres à former en peu de tems une belle tête. Les autres jets surnuméraires doivent être d'abord pincés de la main, dans le tems qu'on laisse croître les autres au point qu'il le faut pour pousser de nouvelles branches propres à former la Couronne: se conduisant alors, par raport à la taille & au ravalement, selon que la pousse & l'état de l'Arbre le demandent. Par ce pincement des nouveaux jets on empêche aussi que les vigoureuses branches ne deviennent des bras dégarnis, parce qu'alors elles crevent intérieurement, & poussent ainsi de jeunes branches bien nourries & bien garnies de feuilles, que l'on conserve soigneusement, retranchant pour lors les vieilles.

Pour avancer la maturité du fruit, on arrêtera la pousse des nouveaux jets, en les rognant lorsqu'ils commencent à bourgeonner, parce que la vigueur de l'Arbre passe alors mieux dans le fruit.



CHAPITRE VI.

De quelques Citronniers, Limonniers, & Orangers.

FErrarius (*de cultura Malorum Aureorum Cap. VII*) donne divers noms au Citronnier, l'appellant aussi *Malum Cedrium*; on le connoit en Hollande sous le nom de *Cederaet*, & en François sous celui de *Cédrac*, ou *Cédrat*. A l'en croire le Cédrat & le Citronnier ont la même forme, mais comme la figure & la description du fruit qu'il donne ne ressemble nullement à notre Cédrat, il faut que ce soit une autre espèce: le Cédrat de ce Païs ayant une peau plus fine, mais plus bou-

He
l'appelle
Hermaph
pour moi je ...
parce que la moitié de la chair intérieure eſt toute blanche, & qu'il tient très peu du goût de l'Orange. Ces ſortes n'ont pas été connues dans ce Païs ni de Ferrarius ni de Commelin, ce dernier n'en faiſant point mention: il paroit même qu'Herman ait ignoré, qu'outre les eſpèces bâtardes, elles produiſent auſſi du Cédrat parfait, & de véritables Oranges.

J'ai eu non ſeulement à la même grefe, mais j'ai vu auſſi ſur une ſeule petite branche, à deux Arbres de différentes ſortes, trois fruits parfaitement nourris & mûrs, accompagnés de quantité d'autres, leſquels j'ai fait parvenir par le moyen de ma grande Serre nommée *Trek-kas*, à une groſſeur parfaite, & que j'ai cueillis le 12 de Décembre 1711, & fait



J Wandelaar fecit.

boutonnée, de couleur jaune clair, comme la *I. Fig.* ci-jointe le démontre: il a, quand on l'a coupé en deux, dix pellicules ſans pepins; il eſt plein d'un jus aigrelet fort agréable; ſes branches ſont garnies de piquans fort affilés. Ferrarius en indique dans ſon *prémier Livre* cinq eſpèces différentes, & Commelin dans ſon *Heſperides des Païs-Bas*, quatre, ajoutant que le Citron qui a une figure différente des autres eſt un jeu de la Nature.

Ferrarius compte juſqu'à cinquante-cinq eſpèces de Limonniers; mais Commelin dit qu'il n'en connoit que ſept, ajoutant que le Limon d'une figure difforme eſt un jeu de la Nature, & précisément le même que celui de Sbardonius.

Ferrarius dans ſon *IV. Livre* compte vingt différentes ſortes d'Orangers, & Commelin ne fait mention que de neuf: mais depuis eux j'ai appris à en connoître pluſieurs autres ſortes, quoique je convienne avec Ferrarius, qu'il y en a beaucoup qui ne ſont qu'un jeu de la Nature.

Parmi ces eſpèces Ferrarius & Commelin mettent l'Orange douce de Lisbonne, laquelle cependant je trouve être non ſeulement différente, quant au fruit & à la feuille, mais qu'elle demande même une tout autre culture que l'Oranger.

Si le Lecteur eſt curieux d'en ſavoir davantage ſur ce ſujet, il n'a qu'à conſulter Ferrarius & Commelin, ne trouvant nullement néceſſaire de copier ici ce qu'ils en diſent, aimant mieux en décrire quelques autres ſortes ſingulières ou bâtardes, qu'on a appris à connoître depuis Ferrarius.

Parmi celles-ci méritent le prémier rang pluſieurs ſortes de *Cédrat Hermaphrodite*, connu ſous le nom de Biſarré. Le Profeſſeur Herman l'appelle dans ſon *Horto Academico Lugduno-Batavo*, *Malus Arantia Hermaphrodita*, *fructu medio Citrio*, *medioque Arantio odoratiſſimo*; pour moi je ne le nomme point Orange, mais *Cédrat Hermaphrodite*, parce que la moitié de la chair intérieure eſt toute blanche, & qu'il tient très peu du goût de l'Orange. Ces ſortes n'ont pas été connues dans ce Païs ni de Ferrarius ni de Commelin, ce dernier n'en faiſant point mention: il paroit même qu'Herman ait ignoré, qu'outre les eſpèces bâtardes, elles produiſent auſſi du Cédrat parfait, & de véritables Oranges.

J'ai eu non ſeulement à la même grefe, mais j'ai vu auſſi ſur une ſeule petite branche, à deux Arbres de différentes ſortes, trois fruits parfaitement nourris & mûrs, accompagnés de quantité d'autres, leſquels j'ai fait parvenir par le moyen de ma grande Serre nommée *Trek-kas*, à une groſſeur parfaite, & que j'ai cueillis le 12 de Décembre 1711, & fait

fait dessiner : deux de ces fruits sont entierement Cédrat, deux entierement Orange, & plusieurs autres mêlés, tant par moitié que plus ou moins.

La *Fig.* 2. représente le Cédrat (approchant du Limon) en son entier avec ses feuilles, & aussi coupé par le milieu ; l'écorce en est un peu rude, d'un beau jaune, & un peu plus haute en couleur que ne l'est communément l'écorce du Limon doux. La moelle est divisée par neuf pellicules, pleine d'un jus agréable & fort, quoiqu'aigrelet, sans aucun pepin. La chair est raisonnablement épaisse, agréable au goût : elle a tout autour, comme aussi dans la moelle, de petits trous ronds ; les feuilles sont parfaitement égales à celles du Cédrat.

La *Fig.* 3. représente l'Orange entière, & la *Fig.* 4. le *Bisarré* ou l'*Hermaprodite*, coupé pareillement par le milieu, ayant neuf pellicules sans aucun pepin. L'Orange a une écorce lisse & amère, elle est extérieurement de la couleur d'une Orange commune, d'une figure un peu plus longue, quoique très ronde, ayant par dessous un petit cercle. La chair en est fort mince, & d'un blanc tirant sur le jaune. La moelle paroit être encore d'un rouge plus foncé que l'écorce ; elle est pleine d'un jus aigrelet fort, mais agréable. Les feuilles ont de petits cœurs, & sont parfaitement semblables à celles des Orangers. Le Bisarré & tels autres fruits mêlés sont par dehors les uns plus semblables à l'Orange, les autres sont moitié Cédrat & moitié Orange, & d'autres extérieurement ressemblent plus au Cédrat & moins à l'Orange ; la plupart sont crochus comme le bec d'un Perroquet. L'écorce du Cédrat Bisarré est un peu rude, comme le Cédrat pur, mais d'une couleur qui tire un peu plus sur le jaune, & qui est moins divisée par moitié ou en plus petites partitions, mais par des raies plus ou moins larges, comme on en peut juger par le bourgeonnement, car quand le Cédrat se trouve dans l'Orange, il bourgeonne davantage, & l'Orange rentre davantage. Ce qui étoit Cédrat ou Bisarré avant que d'être parfaitement mûr, avoit la même odeur que la Tulipe jaune couronnée, mais un peu plus piquante, & à mesure qu'il meurissoit davantage, il avoit en même tems une odeur mêlée aussi agréable que celle du Cédrat, de l'Orange & de la Tulipe en question. Cette Orange mêlée a la couleur un peu plus foncée que celle qui est tout-à-fait pure, & que celle qui est lisse & amère. L'écorce du Cédrat est d'un goût aussi agréable que l'est celui du meilleur Limon. La chair, quand il est entamé, est à l'endroit où se trouve le Cédrat, d'un blanc tirant sur le bleu, & raisonnablement épaisse, & moins blanche & moins épaisse à l'endroit où est l'Orange, mais tirant sur le jaune, étant aussi plus



J C Philips fecit. 1737

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

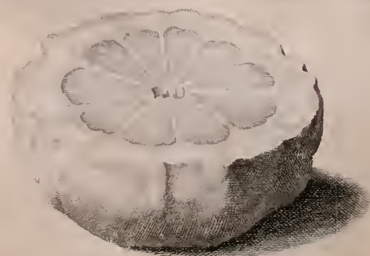






Fig. 6

Fig. 5



plus coloré tout comme l'écorce extérieure. La moelle eſt auſſi blanche, mais elle paroit plus ou moins jaune à l'endroit ou eſt l'écorce d'Orange, d'un goût aigrelet fort agréable, ſemblable à celui du Citron. Quant au fruit où il y a le plus d'Orange, l'écorce en eſt d'une couleur beaucoup plus foncée & plus rude, plus relevée en boſſe. La chair intérieurement ſéparée, tout comme celle qui ſe trouve par moitié; le goût de l'écorce de la chair, de même que du jus, ſuivent la nature de chacun de ces fruits. Les feuilles ſuivent la nature des fruits, car à l'endroit où il y a le plus d'Orange, elles ont à leurs extrémités un petit cœur un peu long, & le verd foncé abſorbe auſſi celui qui eſt plus pâle. Là où il y a plus de Cédrat, les feuilles n'ont point de ces petits cœurs, & ſont auſſi plus ſemblables à celles du Cédrat, & le verd foncé ne s'y trouve pas tant. Les feuilles du Biſarré ſont d'abord rougeâtres, un peu longues, retirées, & quelques-unes anguleuſes. Le Cédrat vient à l'endroit où le bois, qui ſe trouve par-tout garni de piquans, eſt le plus mince; & les feuilles d'Orange, à l'endroit où le bois croît avec le plus de vigueur, & cela de maniere qu'un Arbre fort vigoureux deviendra entierement Orange, ſi on ne lui taille point ce qui eſt Orange.

Les Arbres de cette eſpèce ſont plus délicats que les Limonniers, & ne ſauroient produire dans ce Païs du fruit mûr, ſi ce n'eſt par le moyen d'une prolongation artificielle de l'Eté dans la Serre. La fleur de cette Orange eſt blanche comme celle de l'Orange commune.

Celles du Cédrat ſont d'abord rougeâtres, comme celles du Citron; & celles du Biſarré ſont mêlées, & quand le fruit eſt encore petit, il paroit verd avec de petites élévations rouges. Le bois eſt un peu tortu, gris entre le tronc du Cédrat & de l'Orange.

J'ai encore vu croître à un même Arbre chez moi ces trois fruits différens ſavoir, l'*Hermaphrodite* repréſenté dans la *Fig*. 4. le *Limon Bergamot* dans la *Fig*. 5. & l'*Orange* dans la *Fig*. 6. leſquels étant coupés par le milieu, different très peu du Cédrat Biſarré repréſenté ci-devant, de même que l'Orange, excepté qu'ils ont par dedans dix pellicules.

Le *Pompelmoes*, *Fig*. 7. repréſenté au naturel, & dont la circonférence eſt de 20 pouces, meſure de Rhinlande, n'eſt pas connu ni de Ferrarius ni de Commelin: il a été tranſporté dans ce Païs de Suriname; & il y a été de tems en tems cultivé. Il y en a de deux ſortes, qui de même que les autres plantes qu'on cultive dans des Pots ou dans des Caiſſes, croiſſent vigoureuſement, & deviennent de beaux Arbres. Leur bois a la même couleur que celui du Limon; leurs branches ſont fortes &

garnies de piquans; leurs feuilles ſont d'un verd moins foncé que celles d'Orange, mais plus grandes, un peu plus longues & un peu retirées vers le milieu, & n'ont point par derriere de petits cœurs. Le fruit de la plus grande ſorte eſt ovale, rentrant un peu vers la ſommité, & plus mince dans de certains endroits comme une Poire. La couleur de l'écorce eſt d'un jaune clair, pareille à celle d'un Limon frais, & tiquetée comme elle: ſa moelle a dix pellicules, & pluſieurs pepins dans le milieu. La chair en eſt d'un blanc tirant ſur le jaune: il a un goût douceâtre un peu gras, mêlé d'une petite pointe d'amertume, à peu près comme celui d'une Enule-campane confite. Le jus a une couleur jaune tirant ſur le rouge. Le fruit de la plus petite ſorte eſt rond, mais plat, plus reſſemblant à l'Orange; ayant, au reſte, la même circonférence que l'autre: ſa moelle eſt moins amère, mais plus rougeâtre: ſes feuilles ont par derrière un grand cœur, mais elles reſſemblent d'ailleurs à celles de l'autre eſpèce dont on a donné la deſcription.

Bergamote: il y en a de deux ſortes, ſavoir le Limon & l'Orange: dont la prémière eſt un peu longue, & l'autre, ſavoir l'Orange-Bergamote, eſt parfaitement ronde, conſervant par deſſous au milieu du fruit, le centre de la fleur; elle a des feuilles retirées, telles que la *Fig.* 8. les repréſente avec le fruit; la couleur & le goût de l'écorce & du jus reſſemblent à pluſieurs égards au *Pompelmoes*, & n'en diffèrent d'ailleurs guère que par la groſſeur: elle a intérieurement onze pellicules, mais point de pepins.

L'Orange verte & douce roſat, en Hollandois *de Groene zoete geroosde Oranje*, *Fig.* 9. eſt un fruit fort connu à Batavia dans les Indes; c'eſt un Arbre très vigoureux, dont les feuilles ſont d'un verd pâle, comme auſſi l'écorce, laquelle eſt un peu rude; le fruit a intérieurement huit pellicules, & un jus très agréable.

La *Fig.* 10 repréſente un fruit pareil, mais boutonné, & d'un verd plus foncé, ayant intérieurement onze pellicules, pleines d'un jus doux & auſſi très agréable. La couleur intérieure de ces deux fruits eſt comme celle de l'Orange douce commune.

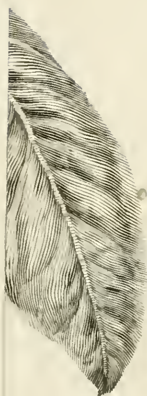
Orange Turque. Ses feuilles ſont vertes, mais elles ont des taches pâles qui pénètrent au travers; elles ſont de plus un peu longues & étroites, & pour la plupart par-ci par-là anguleuſes; quand pour avoir pouſſé trop vigoureuſement, ces Arbres s'abâtardiſſent, les feuilles deviennent plus larges & ſont ſans taches; & quand ils s'abâtardiſſent faute de croître, les feuilles en deviennent encore plus étroites & plus tachetées, & alors on



Fig. 7.



J. Wandelaar fecit.





J. Wandelaar fecit.





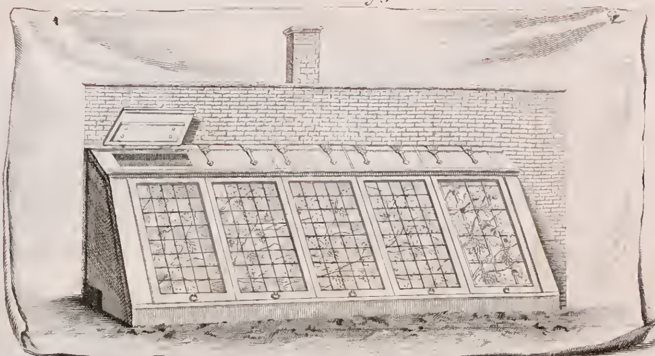
J. Wandelaar fecit





J. Wandelaar fecit.

F















J v d Spyk fecit.

on les appelle Orangers à feuilles de Saule. Cet Arbre paroit être le même que Ferrarius nomme *Aurantium ſtriatum.*



REMARQUES EXACTES

Touchant la manière de cultiver les

VIGNES

Et d'avoir infailliblement des Raiſins dans des Serres artificiellement rechauſées.

IL faut que les Vignes, tant celles qu'on fait croître par le moyen du feu que par la chaleur du Soleil au travers des vitres, ſoient plantées dans la Serre même, mais de telle manière cependant que leurs racines puiſſent s'étendre au long & au large, & auſſi vers le bas dans la terre commune. Les Serres doivent être conſtruites, ſelon le deſſein indiqué dans la Planche ci-jointe. La *Fig.* 1. eſt la plaque droite, traverſée par le tuyau ou conduit de la fumée d'une Serre à vignes artificiellement rechaufée de cinq chaſſis de vitres, où l'on fait du feu de deux côtés.

La *Fig.* 2. eſt la plaque droite, traverſée par les trois conduits de la fumée (dont les deux inférieurs ſont couverts de Carreaux de brique), avec la muraille de derrière & la cheminée.

La *Fig.* 3. repréſente la même Serre droite par devant, ayant au haut cinq petits volets pour donner de l'air, & deſſous les vitres tout du long une planche clouée à de petits piquets, qui deſcend juſqu'a terre.

La *Fig.* 4. eſt le profil avec la muraille droite, & la petite muraille double, comme auſſi entre deux le prémier conduit de la fumée: ce qui paroit au devant c'eſt la terre qui eſt dans la Serre, qui ſe réunit avec le fond extérieur.

La *Fig* 5. eſt la même Serre en perſpective.

Suivant ce deſſein on peut auſſi conſtruire des Serres de quatre chaſſis de vitres & avec trois conduits pour la fumée, où l'on ne faſſe le feu que d'un ſeul côté; mais pour lors avec cette différence, que la cheminée

née ne doit pas être placée dans le milieu, mais au bout de la Serre.

Quant à ces Vignes il faut remarquer, que celles qu'on tâchera d'avancer par le fecours du feu, doivent avoir crû l'année précédente en plein air, fans avoir été couvertes de vitres; parce que le bois de celles qui ont ainfi été fous des vitres, ne pouffe pas affez vigoureufement dans les Serres; que plufieurs boutons s'en perdent, & que même quantité de grapes fe changent en vrilles. De toutes les fortes de Raifins, qu'on cultive ainfi de primeur, les meilleurs font ceux que nous nommons en Hollande *Water-zoeten*, & de ceux-ci encore les meilleurs de tous font ceux que nous appellons *vroege van der Laan.* Pour faire encore mieux connoître cette culture, je joindrai ici quelques expériences curieufes.

A la mi-Novembre je fais la taille aux Vignes de la Serre; mais quant à cela il faut fe fouvenir, qu'on doit la faire au deffus d'un bouton, lequel cependant ne doit jamais être des plus gros, non feulement parce que croiffant trop vigoureufement il poufferoit deux jets ou plus encore, mais auffi parce que cela feroit fouvent changer les grapes en vrilles. Si cependant quelque ignorant l'avoit fait ainfi, & fi on s'en apperçoit, on ne coupera jamais le jet furnuméraire, mais on le rognera au deffus de la dernière grape, (on ne doit y laiffer que deux grapes), & l'on arrêtera ainfi la pouffe, & l'on empêchera fouvent par ce moyen que la grape ne fe change en vrilles.

Les Chaffis de vitres furent mis devant la Serre le 15 de Décembre; le 7 de Janvier on commença dans une Serre de cinq chaffis à faire de deux côtés un feu de quatre tourbes, au milieu defquelles on mit des charbons tout allumés ou à demi-allumés.

Cela fait on eut jufqu'au 8 de Février un tems d'Hiver doux avec peu de Soleil, cependant la Serre ne fut jamais couverte par devant. Le 9 de Février je la couvris pendant la nuit avec de fimples nattes de rofeaux, & enfuite avec des doubles jufqu'au 19; mais comme il commença à geler plus fort, je pendis encore fous les nattes de rofeaux, d'épaiffes couvertes de poil, & l'on couvrit auffi d'une couverte de poil les petits volets d'en-haut.

Le 20, le 21 & fur-tout le 22 de Février il gela rudement, de manière que le Thermomètre placé hors de la Serre étoit 8½: depuis le 20 de Février jufqu'au 17 de Mars, il gela le plus par un tems clair & un beau Soleil, & quoique l'air fût quelquefois couvert, la Serre avoit pourtant toujours été découverte pendant le jour. Pendant le plus rude froid je faifois des deux côtés un feu de quatre tourbes, avec deux par deffus,

fans

ſans le feu intérieur, lequel, quand l'air étoit couvert, je renouvellois trois fois, ſavoir le matin de fort bonne heure, vers midi, & le ſoir à neuf heures; mais quand le Soleil luit on ne fait que deux feux en 24 heures. Le 22 de Février après la nuit froide dont je viens de parler, le Thermomètre placé dans la Serre étoit le matin à 22; mais le 26, quoiqu'il fût à 10 hors la Serre, il étoit ſeulement à 20 dedans, parce que le Soleil n'avoit pas tant paru le jour précédent.

Juſqu'au Mois de Mars le Thermomètre étoit preſque toujours le matin a 24; & après le 10 ou le 12 de Mars à 25 & 26, & de jour, à meſure que la ſaiſon devenoit plus belle, à 29, 30, & auſſi à 35, & pour le plus à 37, ſans Soleil. Après le 17 de Mars juſqu'au 27, & auſſi le 29, il fit un très mauvais tems pour les Plantes ſerrées; comme auſſi depuis le 4 d'Avril, que je fis de nouveau ſoir & matin du feu, ce que depuis le mois d'Avril je n'avois fait que le ſoir. Le matin le Thermomètre ne fut jamais plus bas que 25, & quelqûefois 27, 28, & rarement 30.

Je ne fis point du tout de feu le 12 d'Avril juſqu'au 18; mais alors il fit un tems pluvieux ſi mauvais & ſi froid, que je fis encore du feu ſoir & matin.

Depuis le 1 de Mai juſqu'au 11 je fis quelquefois deux feux, parce qu'il y avoit des jours très rudes; mais le plus ſouvent je n'en fis qu'un par jour, ce que je fis même une fois le 22 de Mai.

Le 9 d'Avril le Thermomètre du dehors par un tems de pluie étoit à 26, & le 12 à 24 que j'otai les chaſſis, pour que la pluie arroſât les Vignes, quoique le fond intérieur eût ſouvent été arroſé avec de l'eau de pluie froide.

Auſſi longtems qu'il ne parut point de feuilles aux Vignes, je ne donnai pas d'air par le haut, mais dans la ſuite je lui donnai entrée en toute occaſion; c'eſt ce que je fis le 6 de Février en ouvrant entierement les cinq petits volets d'en-haut juſqu'à Midi, le Soleil luiſant clairement & le vent étant Sud-oueſt. En général je donne toujours de l'air quand le Thermomètre eſt à 33 ou plus haut. La nuit je n'ouvre ordinairement pas tant les volets, & je pends par deſſus des couvertes de laine.

Par cette pratique les boutons de la Vigne commencèrent le 25 de Janvier à ſe gonfler ſenſiblement, ils étoient ouverts le 2 de Février & le verd ayant paru ſe trouva ètre déja le 5 de Février de la longueur du doigt. Le 12 de Mars je lui fis la prémière taille. Le 15 ils fleuriſſoient tous,

& le 27. de Mars ils avoient entierement achevé de fleurir. J'en coupai les prémiers Raisins mûrs le 23 de Mai, & le 19 de Juin les dernières grapes plus tardives. Je trouvai que je les avois trop couverts pendant la nuit, car le Thermomètre avoit souvent été le matin plus qu'à 25.

Après que ces piés de Vignes eurent fait l'Eté suivant de très mauvais bois, on les coupa au mois de Novembre à un bon demi-pié au dessus de terre, ces piés poussèrent l'année d'après en plein air des sarmens très vigoureux, dont je coupai l'Eté suivant (c'est-à-dire le troisième Eté après qu'ils eurent produit du fruit dans la Serre), quantité de très bons Raisins.

Leur pousse ayant continué jusqu'à la mi-Octobre, ils se dépouillèrent de leurs feuilles, ce qui m'engagea à leur faire la taille le 28.

Au commencement de Novembre il gela pendant cinq jours & autant de nuits, mais pas fort, le Thermomètre, quand il fit le plus froid, n'étant qu'à 14½, apres cela pendant sept jours de suite il ne gela point; mais au bout de ce tems-là il gela encore un peu plus fort, le Thermomètre étant depuis le 13 de Novembre jusqu'au 29, 14½ 13, 12½, 14½, 13, 12½, 11½, 13½, 13, 11, 11, 10, 12, 13, & 12½, après quoi il dégela, excepté quelques nuits en Décembre.

Je mis le 19 de Décembre les vitres devant les Vignes, & je commençai le 1 de Janvier à faire des deux côtés de la Serre un feu de cinq tourbes, sans le feu du milieu, je veux dire quatre tourbes en quarré & une par dessus.

Pendant le mois de Janvier il gela si peu, que les petits Fossés ne furent que trois fois un peu gelés, le Soleil luisit peu, & il tomba beaucoup de pluie: on couvrit seulement la Serre pendant la nuit de simples nattes de roseaux; cependant on ne voyoit aucun changement aux boutons jusqu'au 14; mais après ce tems-là ils se gonflèrent si subitement, que le 17 ils étoient déja jaunâtres. Jusques là je n'avois point donné d'air, mais je commençai alors à en donner, selon le tems qu'il faisoit, en ouvrant deux ou plus de petits volets, quelquefois tous les cinq, depuis dix ou onze heures, jusqu'à deux & demi ou trois heures.

Ces Vignes avoient déja poussé de fort longs jets le 26 de Janvier, sans qu'il y parût cependant aucune grape, desorte que craignant de les avoir trop précipitées, je ne les fis plus couvrir pendant la nuit de nattes de roseaux: malgré cela le matin le Thermomètre pour le plus bas étoit à 25, quelquefois aussi à 26 & 29, étant de jour en plein air à 16,

17,

17, 18, 19 & 19½, & dans la Serre ſans Soleil, de jour ordinairement à 29, 30, & rarement à 33. Je vis quantité de petites grapes le 28 de Janvier; mais le 2 de Février je crus qu'elles croiſſoient avec trop de vigueur, le Thermomètre étant le ſoir en plein air à 17; deſorte que je laiſſai pendant la nuit tous les petits volets ouverts de la largeur d'une main: par ce moyen le Thermomètre étoit le matin dans la Serre à 21, & dehors à 16, faiſant quelquefois du brouillard & quelquefois un beau Soleil, le jour à 31 & 32; pendant ces mois le Thermomètre étoit,

	Dans la Serre.			Dans la Serre.	
Janvier.	bas.	haut.	Février.	bas.	haut.
1	19	23	1	26	29
2	19	24	2	21	32
3	19½	25	3	22	26
4	18	23	4	24	36
5	19	24	5	22½	30
6	20	24½	6	22½	25
7	20½	25	7	21½	30
8	21	26	8	22½	30
9	23	27	9	23	31
10	24	28	10	22	28
11	26	27	11	22½	27
12	26	28½	12	23	28
13	26	27	13	24	33
14	24	30	14	24	33
15	25	29	15	25	34
16	24	26	16	24	30
17	26	29	17	24	29
18	26½	30	18	24	28
19	26	29	19	23½	27
20	26½	30	20	23	27
21	26	28	21	25½	28
22	26	29	22	25½	27
23	27	28½	23	24	28
24	26	34	24	24	28
25	24	29	25	24	28
26	25	29	26	26	35
27	26	27½	27	26	35

28

	Dans la Serre.			Dans la Serre.	
Janvier.	bas.	haut.	Février.	bas.	haut.
28	- - 25	- - 28	28	- - 25	- - 35
29	- - 26	- - 30			
30	- - 26	- - 31			
31	- - 27	- - 33			

Il fit le 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 10, 14, 15, 16, 26, 27, & 28 de Janvier un beau tems, & accompagné d'un Soleil fort clair, très peu de vent & point du tout de pluie: jusqu'au prémier de Février je n'avois été qu'un jour sans donner de l'air, j'en donnois même tous les jours par un tems de gelée, froid & chargé de brouillard, tels qu'étoient le 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23 & 24 de Janvier, en ouvrant à moitié un volet & en couvrant cette ouverture d'un sac à laine qui venoit jusqu'aux vitres, & la Serre pendant la nuit de simples Nattes de Roseaux, que j'otois le jour depuis onze heures, même quand il faisoit un air froid & chargé de brouillard; le plus grand froid en plein air étant 12. Ce ne fut que le 21 que je fis trois petits feux de six tourbes; mais les autres jours je n'en fis que deux. Le 21 & le 22 je donnai de l'air par un petit volet & au travers d'un sac à laine, le Thermomètre étant en plein air à 12½ la nuit, & à 14 le jour.

Le 23 je n'employai plus la couverture de Nattes pendant la nuit, je ne fis aussi qu'un feu de cinq tourbes comme à l'ordinaire; le Thermomètre en plein air étoit la nuit à 14, & le jour à 17½.

Le 8 de Février je pinçai le bout de quelques sarmens, & taillai à deux yeux une branche qui n'avoit point de grapes; le 24 il y avoit au milieu de la Caisse en bas contre la petite muraille une grape de fleurie, laquelle fut coupée mûre le 16 d'Avril; le 26 il y en avoit plusieurs autres de fleuries: ce jour là il fit aussi un tems fort doux, dont je profitai pour faire la taille d'Eté générale, & pour couper les vrilles; pendant neuf jours l'air avoit été couvert, chargé de brouillard & disposé à la gelée.

Le 10 de Mars en plein air le Thermomètre étoit à 21; je fis alors en tems de bourasques la seconde taille d'Eté.

Le 12 de Mars tous les Raisins avoient achevé de fleurir; je découvris à trois ou quatre grapes des grains gros comme de gros pois verds. Le 16 & le 17 de Mars je craignis que pendant la nuit il ne gelât fort, le Thermomètre en plein air étant à 14; desorte que j'ordonnai qu'on re-

remît la couverture de Nattes de roſeaux, mais cela fut inutile, parce que le Thermomètre dans la Serre étoit le matin à 27, ce que je penſe être trop haut. Depuis le 20 de Mars juſqu'au 27 il fit un tems extraordinairement clair & beau, deſorte que le feu ordinaire étoit trop chaud; le Thermomètre ſans Soleil, & avec les volets ouverts monta à 41: de manière que je fus obligé le 24 de faire mettre à onze heures & demi des Nattes de roſeaux devant les vitres, & j'ordonnai qu'on ne mît au feu que trois tourbes & une par deſſus: cependant il reſta encore le matin à 26, (Je donne toujours de l'air, quand ſans Soleil le Thermomètre eſt à 30, par un, deux, trois, quatre, ou tous les volets enſemble, le degré le plus convenable étant pour cela, 35, 36, 37, 38, & pas plus haut) le 28 de Mars il avoit aſſez gelé, étant à douze en plein air, & comme la Serre n'avoit pas été couverte juſques à cinq heures du matin, & que le feu n'avoit été que de quatre tourbes, il étoit dans la Serre même ſeulement à 23. Le 29 je ne donnai point d'air, parce que le vent ſouflant violemment de l'Eſt & du Nord, il faiſoit extrêmement froid: j'ordonnai pour cela de couvrir avec des doubles Nattes, par ce moyen le Thermomètre étoit le matin à 25, & pendant le jour en plein air depuis 33 juſques à 35, & enſuite au commencement d'Avril pendant le jour & avec les volets ouverts, depuis 37 juſqu'à 39. Le 30 & le 31 de Mars, le 1, 2, 3, 4, de Mai, ſur-tout le 5 d'Avril il gela fort (eu égard à la Saiſon) dans la matinée; j'employai la couverte de Nattes de roſeaux ſimples, & ne fis qu'un feu de trois tourbes: malgré cela le Thermomètre étoit le matin à 25 & 26, & le 7 d'Avril à 27; deſorte que je ne fis point de feu le matin, parce qu'il étoit ſi haut, ſans que la Serre fût couverte par devant.

Je ne remarquai guère de changement dans la pouſſe juſqu'au 7 d'Avril, reſtant depuis trois ſemaines dans le même état, les Raiſins s'égrainant ſur ces entrefaites, ce qui ſe voit toujours, même aux Raiſins qui viennent en plein air. Le 8 d'Avril il fit un jour d'Eté, deſorte que je ne fis point du feu, mais le 9 le Soleil ne luiſant point & le vent étant Nord, je fis du feu comme auparavant. Le 10 le Thermomètre étoit le matin à 29: on arroſa alors légerement, au travers des petits volets, les feuilles avec de l'eau des Foſſés. A Midi le Thermomètre étoit, ſans Soleil & avec les volets ouverts, à 39; c'eſt-pourquoi je fis encore mettre des Nattes de roſeaux devant la Serre.

Le 11 d'Avril pluſieurs feuilles avoient des taches blanches de Nitre, parce que contre mon ordre on les avoit arroſées avec de l'eau des Foſſés,

au-lieu de les arroſer avec de l'eau de pluie. Pour remédier à cela, on les arroſa d'eau de pluie, mais encore mal-à-propos, parce que lorsqu'on fit cet arroſement le Soleil donnoit ſur la Serre: ce à quoi on doit bien prendre garde, quant aux arroſemens de toutes ſortes de verdure, leſquels ne doivent jamais ſe faire quand le Soleil luit, mais lorſque le tems eſt couvert, ou bien il faut tenir la Serre couverte tant que les feuilles ſont mouillées. Le 12 d'Avril au matin le Thermomètre étoit à 23, & à Midi avec un volet ouvert, à 39; je mis encore alors devant la Serre pour un peu de tems des Nattes, de même que le 13, jour auquel je fis arroſer, & je ne fis point de feu. Le 15 le Thermomètre étoit en plein air & en tems pluvieux à 24: j'otai tous les chaſſis de vitres, & laiſſai ainſi la pluie mouiller les Vignes; je comptai les grapes, j'en trouvai cinquante-deux, tant grandes que petites, à deux petits pieds de Vignes, y en ayant deux prêtes à meurir. Le 19 il fit froid & du brouillard; je fis un feu de quatre tourbes. Le 18 & le 19 je fis comme ci-devant des arroſemens d'eau de pluie.

Le 26 d'Avril je coupai la prémière grape mûre. Le 28 le Thermomètre dans la Serre n'étoit le matin qu'à 21, parce que je ne faiſois plus de feu, & il reſta à peu près de même juſqu'au 17 de Mai à cauſe du tems rigoureux.

Le 21 de Mai tous les Raiſins furent très mûrs, & je cueillis le 23 les derniers, qui étoient blancs à force d'être mûrs, & dont les pepins étoient auſſi bruns & auſſi viſibles que j'en aie vu de ma vie. Il eſt bon de remarquer que, quoiqu'on ne parle pas ici des arroſemens du fond dans la Serre, cela s'eſt pourtant fait ſouvent, chaque fois avec deux grands arroſoirs pleins d'eau.

Je fis le 7 d'Aout la taille à ces Vignes; elles étoient tout comme ſi nous avions été en Hiver: quoiqu'il fît une Autonne très froide & très pluvieuſe, & que de plus on les eût couvertes pendant le jour de Nattes, elles commencèrent pourtant à la mi-Septembre à pouſſer. Enſuite je les coupai encore comme ci-devant le 7 de Février tout près de terre, & cela pour la ſeconde fois: de ces ſouches provinrent encore de très vigoureux ſarmens, qui produiſirent l'année ſuivante en plein air quantité de groſſes grapes. Enſuite je fis à ces deux pieds la taille le 14 de Novembre. A Noël, je mis devant eux les vitres, ayant attendu un peu plus longtems à le faire, eſpérant qu'une gelée un peu plus forte arrêteroit leur pouſſe; mais le Thermomètre ne fut qu'une ſeule fois à $11\frac{1}{3}$, une fois à $12\frac{1}{2}$, & deux fois à 13, le matin en plein air, par un tems fort pluvieux & fort couvert.

Je

Je commençai à faire du feu le 1 de Janvier de l'année ſuivante, tout comme ci-devant: il faiſoit du brouillard, peu de Soleil, & peu ou point de gelée. Le 25 de Janvier les boutons commencèrent à créver, jour auquel je donnai de l'air pour la prémière fois. Je découvris le 27 à un bouton d'en-haut deux petites grapes, ce qui me parut être trop précipité & m'engagea à donner plus d'air; le Thermomètre juſques au Mois de Février ne fut jamais plus haut que 30, & le matin 23 & 24.

Je fis le 10 de Février la taille à quelques ſarmens. Le 16 il fleurit une grape, comme cela étoit arrivé auparavant le 24 de Février, le 1, 2, 3 & le 5, le tems fut fort couvert, mais les autres jours le Soleil luiſit clairement, & il gela ſi fort que le Thermomètre en plein air étoit le matin à 11, 10½ & 10, &, ce qui eſt extraordinaire, de jour en plein Soleil à 15, 16, auſſi 17, cependant avec gelée; ce qui prouve, que les rayons du Soleil reſtent renfermés dans le Jardin, & cauſent plus de chaleur. Ce beau tems fit monter le Thermomètre, avec les volets ouverts & ſans Soleil, à 31, 32, auſſi à 33, 34 & 35. Le 17 de Février par un tems couvert, & ſans avoir donné de l'air, il étoit à 30; & comme par le moyen de la couverture & du feu, il étoit le 18 de Février à 29, & que je vis une grape couler ſans avoir fleuri, je craignis de les avoir trop rechaufés, deſorte que je n'employai plus de Nattes de roſeaux: cependant il reſta le matin, n'y ayant point de gelée en l'air, à 26, & même un peu au-delà de 25, deux petits volets couverts d'un ſac à laine étant ouverts de deux doigts; mais quand il monta encore davantage, j'ouvris d'abord dès que le jour commença, plus de volets, juſques à ce qu'il baiſſa à 24.

Juſqu'au 16 de Février il fit preſque toujours un mauvais tems pour les Plantes ſerrées, deſorte que le Thermomètre étoit quelquefois à 29, 30, & 31 au plus, & quand le Soleil luiſoit clairement, à 35, 36, & 37. Le fond dans la Serre fut continuellement humecté comme de coutume par des arroſemens d'eau de pluie de deux & quelquefois auſſi, mais rarement, de trois arroſoirs.

Le 5 de Mars toutes les grapes hâtives n'avoient pas ſeulement achevé de fleurir, mais auſſi pluſieurs autres à petits grains; alors parurent encore pluſieurs petites grapes tardives: les grapes étoient auſſi en général plus groſſes & en plus grande quantité que les autres fois. Le 14 de Mars je fis ſeulement un feu de trois tourbes & une par deſſus, & je continuai à donner de l'air, en me ſervant la nuit d'un ſac à laine, afin d'avoir le matin 25 & 26.

Le 15 & le 24 de Mars, de même que le 9 d'Avril, je mouillai avec de l'eau de pluie.

Le 25 & le 26 de Mars le Soleil luisit fort clairement, je ne fis point de feu, je trouvai cependant le matin 25, & de jour 35, 36, 37. Le 27 de Mars le tems changea, il devint pluvieux, accompagné de vent; desorte que je commençai de nouveau à faire du feu jusqu'au 9 d'Avril: pendant tout ce tems-là & encore au-delà, je ne vis point ou que peu de changement aux grapes, parce que c'étoit le tems que les pepins se formoient.

Le 9 d'Avril outre l'arrosement des Vignes, je les exposai aussi pendant un court espace de tems à la pluie, le Thermomètre en plein air n'étant qu'à 21½. Le 19 d'Avril à trois heures, il fit une pluie forte; d'abord le Thermomètre avoit été à 27 en plein air, & dans la Serre à 38 sans Soleil: pour lors j'exposai les Vignes à la pluie pendant deux heures, jusqu'à ce que le Thermomètre fût tant dehors que dans la Serre à 23 & à 22½, & alors je couvris: je ne vis à cause du mauvais tems qu'il fit au mois d'Avril, que très peu de changement; cependant je cueillis les deux prémières grapes mûres le 5 de Mai, & les autres consécutivement.

Manière de traiter les Vignes dans une Serre artificiellement rechaufée, à trois tuyaux pour conduire la fumée, & à quatre chassis de vitres, dans laquelle on ne peut faire du feu que d'un seul côté.

Ayant fait aux Vignes la taille le 29 d'Octobre, on les mit derrière les vitres le 13 de Décembre, & l'on cloua si bien sur la muraille par dessus les petits volets, un sac à laine bien épais, que l'on en pouvoit couvrir les volets pour empêcher le grand froid de pénétrer, ce sac devant être assez large pour qu'il puisse descendre jusques sur les vitres, quand les volets sont à moitié ouverts, afin que le vent, lorsque les vapeurs s'exhalent, n'y puisse point entrer; & afin qu'on puisse ouvrir ces petits volets sans aucune gêne, ce sac est partagé en trois, chaque partie débordant l'autre de la largeur d'une main.

Je commençai le 31 de Décembre à faire le prémier feu de six tourbes, & cela uniquement pour dessécher. Le 1 de Janvier j'en fis un, soir & matin, de sept tourbes: ajoutant cependant au feu du matin trois tourbes à midi. La nuit on couvrit la Serre de deux épaisses Nattes de roseaux; il gela fort, sur-tout le 10, le 11 & le 12, le Thermomètre étant plus bas que 10; néanmoins j'avois pendu le 9 au soir à de petits

tits crampons ſous des doubles Nattes de roſeaux, une épaiſſe couverte de poil, & fait un feu de huit tourbes: la couverte qui étoit par deſſus les petits volets, étoit couverte de neige. D'abord que les boutons commencèrent à jaunir, je donnai de l'air nuit & jour, même pendant la plus forte gelée, en ouvrant un volet de la largeur d'un doigt & plus: cependant le ſac à laine y étoit toujours, lequel fut attaché la nuit, à l'endroit de l'ouverture, à la Natte de roſeaux, comme auſſi le jour quand il geloit fort. Pendant la plus forte gelée je faiſois encore à onze heures du matin un feu de quatre tourbes.

Le 11 & le 18 j'arroſai la terre pendant que le Soleil luiſoit, avec quatre arroſoirs pleins d'eau.

Le tems changea; je réduiſis encore le feu à 7 tourbes, & j'ôtai la couverte.

Le Thermomètre au plus bas étoit à 17, 18, 19, 20 & 21, & au plus haut à 29 & 30; Le 20, 21, 22, 23, le tems étoit couvert, & quoiqu'il dégeloit depuis le 20, le Thermomètre étoit cependant le matin du 24 à 21, & pendant le jour à 23 & 24 au plus haut.

Le 30 au matin on vit la prémière feuille, le 5 de Février des grapes. Tous les deux jours on arroſoit les Vignes avec deux arroſoirs pleins. Je faiſois encore alors ſoir & matin un feu de ſept tourbes, & l'après-midi à quatre heures, un de trois. Le 17, le Soleil luiſant, je leur fis la taille.

Le 7 de Mars les Raiſins fleurirent. Le 17 les grains étoient gros comme de petits pois. On mit rarement dans le mois d'Avril dévant les vitres des Nattes de roſeaux: le 12 on ôta le ſac à laine qui étoit au deſſus des petits volets: je continuai pourtant à faire du feu juſqu'au mois de Mai. Le 4 de Mai le Thermomètre étoit dans la Serre ſans feu à 24, & en plein air à 20. Je cueillis le 16 les prémiers Raiſins mûrs: cependant depuis le 4 que j'avois ceſſé de faire du feu, il avoit fait un tems froid & rude & peu de Soleil. Le 30 je cueillis des grapes extrêmement grandes & bien mûres.

Comme on peut avancer la pouſſe, les fleurs & la maturité des Raiſins dans des Serres artificiellement rechauffées, & autres ſimplement vitrées; la même choſe eſt auſſi praticable à l'égard des autres fruits, pourvu qu'auparavant on obſerve & qu'on note la température de l'air rélativement à leur manière naturelle de croître, celle de fleurir & de meurir, afin de ſe régler dans la ſuite ſur cette connoiſſance. De cette manière, j'ai cueilli d'un Ceriſier nommé (*Praagſe Muſcadel*) qui étoit dans une Serre ſimplement vitrée, repréſentée *pag.* 234, *& ſuiv.* quan-

 tité

tité de Ceriſes mûres au commencement du mois d'Avril, & les dernières de ce même Arbre à la fin d'Avril & au commencement de Mai. Les vitres avoient été poſées devant cette Serre au commencement de Janvier; les laiſſant, autant qu'il fut poſſible, expoſées aux rayons du Soleil, prenant ſoin de couvrir les Serres contre la gelée d'abord que les boutons commencèrent à créver, & y conſervant la chaleur, quand une fois les fruits furent noués, excepté quand le Soleil luiſoit fort, ouvrant alors tous les petits volets, de manière pourtant, que quand le Soleil ne luiſoit pas ſi fort, le Thermomètre ne pouvoit jamais deſcendre plus bas qu'à 34.

Manière de cultiver des Plantes & des fruits d'Ananas.

L'*Ananas*, chez les Americains *Pinhas*, eſt auſſi appellé *Pomme de Pin*, à cauſe de la figure extérieure du fruit, qui lui reſſemble à bien des égards; mais cet Ananas a au deſſus de ſon fruit une belle couronne verte. Il vient originairement des Indes Occidentales, d'où il a été tranſporté aux Indes Orientales & dans ce Païs.

Les fruits d'Ananas ſont ordinairement aux Indes Occidentales plus hauts, plus gros, plus longs par la pointe, ayant auſſi plus d'écailles, mais plus petites qu'aux Indes Orientales & que chez nous, où les fruits ſont plus ronds & ont de plus groſſes écailles, quoique j'en ai eu dans ce Païs de la même groſſeur & auſſi en Piramide, que ceux qui viennent des Indes Occidentales. Il y a des Auteurs qui les diſtinguent en pluſieurs ſortes, comme plus ronds, plus petits, avec des écailles plus ou moins groſſes; mais j'ai appris par une expérience réïtérée, que ces deux ſortes, ſavoir les ronds & les pyramidaux ſont venus l'un & l'autre de Marcotes d'une ſeule & même Plante, & même de celles qui m'ont été envoyées de diverſes régions & Iles des Indes Occidentales; ce changement étant cauſé par la manière de les traiter, & ſelon que la température de l'air les fait croître plus ou moins modérément.

Je les diſtingue en trois différentes ſortes, la prémière & la meilleure a des feuilles vertes, garnies de petits piquans afflilés, comme on peut le voir dans la planche ci-jointe: ce fruit qui eſt repréſenté, a eu ſept pouces de haut & treize de circonférence. Cette Plante après être grandie & groſſie, & ſuivant que pendant l'Hiver on l'a conſervée dans un endroit plus froid, avant que de pouſſer ſa tige, forme auſſi lentement ſon fruit quand la chaleur eſt plus grande, mais enſuite elle le fait plus gros

&

G



J C. Philips sculp. 1737

G



& plus pointu, comme celle qu'on a conſervée plus chaudement dans le commencement de l'Hiver.

J'appelle la ſeconde ſorte, Ananas rouge, parce que ſes feuilles ſont plus grandes, plus larges, & d'un vert plus foncé mêlé de quelque choſe de rouſſâtre; ſon fruit n'eſt pas ſi gros, mais ſes écailles ſont plus larges, plus groſſes, & plus plattes; quand le fruit n'eſt pas mûr, il eſt d'un brun tirant ſur le roux, & quand il eſt mûr il eſt d'un jaune foncé avec des taches d'un brun jaune plus foncé ſur les écailles; celui-ci eſt moins agréable au goût que la prémière ſorte, qui eſt la meilleure, laquelle n'étant pas mûre eſt d'un verd plus foncé, & qui étant mûre a des écailles d'un jaune plus clair. A cauſe de ce défaut je n'en élève point, non plus que la ſuivante.

On appelle la troiſième ſorte, Ananas uni, ou liſſe, parce que ſes feuilles n'ont pas des piquans, mais parce qu'elles ont à leur extrémité des pointes plus fortes, & plus affilées: ſes feuilles ſont auſſi plus longues, plus étroites & croiſſent plus en montant, mais le fruit en eſt plus petit.

L'Ananas croit de la même manière que l'Aloès, mais il n'eſt pas ſi grand, & il a des feuilles vertes moins épaiſſes, qui contiennent moins de moelle: ces feuilles ne ſont pas non plus ni ſi grandes, ni ſi larges, mais à proportion de leur grandeur elles ſont plus longues, & ont les bords garnis de piquans plus déliés & plus ſerrés: on le multiplie de ſa tige ou de ſa Couronne à fruit, mais encore plus d'éclats enracinés, leſquels croiſſent du fond ou autour de la Couronne, comme des rejettons de ſouche. Quand la plante porte fruit, alors viennent auſſi les Sauvageons de ſouche, & cela en plus grande quantité, à proportion qu'on les a ſéparés de meilleure heure de la Plante mère. J'ai eu ainſi dans l'Eté plus de vingt Sauvageons de ſouche d'une ſeule Plante, tandis qu'on n'en a ordinairement que deux, trois, ou tout au plus quatre.

Les Ananas ne réſiſtent point au froid de nos Hivers, & demandent pendant l'Eté une plus grande & une plus durable chaleur, & un tems moins variable qu'il n'en fait ordinairement dans ce Climat; c'eſt-pourquoi ils ne doivent pas ſeulement être mis pendant l'Hiver dans des Serres artificiellement rechaufées, mais même pendant l'Eté ſous des vitres, & outre cela encore les Pots dans du Tan bien chaud. Cependant il en eſt de ces Plantes comme de toutes les autres qui viennent d'un Climat plus chaud, ſavoir que les jeunes, qu'on a élevées dans ce Païs, réſiſtent mieux au grand froid & au changement de tems, & ſont outre cela plus fécondes, que celles qu'on nous envoie de loin, & qui ont été éle-

vées

vées dans un Climat qui leur eſt naturel: on tâchera par conſéquent d'avoir des Plantes élevées dans ce Païs, ou que l'on a élevées ſoi-même; car de cette manière on peut élever ce fruit aiſément & ſans beaucoup de peine.

Le tems le plus convenable pour ſéparer les Sauvageons de ſouche, eſt depuis la mi-Juin juſqu'à la fin de ce Mois, auquel tems la ſouche eſt d'une grandeur & d'une groſſeur requiſes pour la dégarnir un peu de feuilles & la planter ainſi, pouvant faire dans ce cas ſuffiſamment des racines juſqu'au mois d'Octobre.

Quand on veut planter les Couronnes, il faut dégarnir de feuilles la ſouche par deſſous, de la longueur d'un pouce. Comme il y a ordinairement en cet endroit des indices de petites feuilles naiſſantes, les racines auront moins de peine à percer.

Il faut planter ces tendres Sauvageons dans une terre ſablonneuſe, dans de petits Pots, parce qu'ils feront de meilleures racines; mais quand ils ſont devenus plus grands, il faut les tranſplanter l'année d'après dans une terre plus forte, moins ſablonneuſe, & dans de plus grands Pots, en ayant ſoin qu'en les tranſplantant ils conſervent toute la motte de terre: le meilleur tems pour les tranſplanter, c'eſt au mois de Mars; c'eſt alors qu'on ſe diſpoſe à tranſporter les Plantes des Serres artificiellement échaufées dans les Caiſſes vitrées où il y a du Tan.

Quant à la manière de planter & de tranſplanter, il faut avoir ſoin que la terre ſoit bien affermie tout autour du pied de la Plante, & de l'arroſer enſuite, afin qu'elle joigne mieux; il ne faut pas non plus prendre pour cela de trop grands Pots, car outre qu'ils occupent plus de place & qu'ils ſont moins maniables, les Plantes n'y croiſſent pas ſi bien, & elles n'y produiſent pas de ſi gros fruits, que dans des Pots plus petits d'une grandeur médiocre: les meilleurs Pots ſont ceux qui ont par le haut, intérieurement dix pouces de diamètre, & ſept par le bas, & une profondeur depuis le bord d'en-haut juſqu'au fond de dix pouces & demi.

Les Plantes, lorſqu'elles pouſſent, ont ordinairement aſſez beſoin d'eau, après la pouſſe encore plus, & encore davantage quand elles ont chargé leur fruit: alors on en arroſe auſſi ſouvent légerement les feuilles: il faut cependant être fort prudent à cet égard; & ne pas arroſer lorſque cela porte préjudice à la maturité du fruit; car s'il vient aux fruits des boutons pleins d'eau, tranſparens, verds, tirant ſur le jaune, c'eſt une marque qu'on les a trop arroſés, & les fruits auront moins d'odeur & ſeront auſſi moins agréables au goût: mais il ne faut pas, même en

en Hiver, les laisser dessécher au point que la moelle des feuilles périsse: le commencement de ce mal, c'est quand examinant des feuilles vertes contre le jour, on y apperçoit des taches jaunâtres.

Pour avoir de bons fruits, il faut que la Plante soit venue d'un jeune rejetton ou d'une petite couronne, qui pendant trois ans au moins ait poussé & grossi comme il faut. Le prémier indice de fruit qu'elle donnera, c'est que les feuilles commencent un peu à se relacher par le bas, & que le cœur de la Plante s'ouvre tant soit peu; le fruit paroit alors bientôt après, & paroit au milieu de la Plante, comme la superficie d'un gros ongle.

Quand le fruit & la tige montent, le fruit devient plus rond & a de petites feuilles pointues, comme les glouterons, l'un portant de ces petites feuilles rougeâtres, & l'autre des blanches. Après que le fruit a crû environ pendant un mois, & qu'il est de la grosseur d'une noix, il sort de chaque écaille une petite fleur oblongue de trois feuilles finissant en pointe, d'un bleu pâle au fruit commun d'Ananas, d'un bleu plus foncé à l'Ananas rouge & presque violet à la troisième sorte, dont les feuilles ne sont pas garnies de piquans aux côtés: cette petite fleur ne tombe pas à mesure que le fruit avance, mais se retire en se desséchant, & laisse au fruit des marques visibles quand il est parfaitement mûr.

On ne peut pas fixer à un certain nombre de jours ou de semaines le tems qu'il faut depuis que le fruit paroit jusqu'à sa parfaite maturité, parce que cela dépend d'un beau tems d'Eté constant & durable: & comme on peut procurer, dans le Printems, une pousse fort naturelle aux Plantes, quand on les tient dans la Serre échaufée par le feu, le Soleil donnant sur les vitres perpendiculairement, & qu'on peut aussi prolonger de cette manière l'Eté, ce qui ne sauroit se faire en Autonne, par le rechaufement du Tan sous des vitres couchées, le Soleil donnant alors sur les vitres plus obliquement, & ne causant pas par conséquent une chaleur convenable, ce que les pluies ordinaires de cette saison empêchent encore davantage; il faut à la fin de Décembre augmenter de plus en plus par le moyen du feu la chaleur, afin qu'au commencement de Février les Plantes soient tellement en sève, que les fruits en paroissent vers le milieu de ce mois, ou vers la fin tout au plus tard, lesquels fruits, quand dans la suite le tems est beau, & qu'on en a eu grand soin, meurissent parfaitement au commencement de Juillet, & mettent ainsi à meurir cinq mois, à compter depuis le tems qu'ils se sont montrés. Les fruits qui paroissent au commencement du mois de Mars, ont be-

ſoin au moins, pour meurir, de quinze jours de plus: ceux qui paroiſſent à la mi-Mars, d'un mois; ceux-ci par conſéquent demandent en tout ſix mois, & ceux qui paroiſſent au commencement d'Avril ont encore beſoin de plus de tems: mais ceux qui paroiſſent ſeulement vers la mi-Avril meuriſſent rarement au point qu'ils aient leur bon goût ordinaire.

L'odeur délicieuſe qui vient des Ananas mûrs, quand on ouvre les fenêtres, eſt la plus ſûre marque que les fruits ſont mûrs, agréables & bien ſoignés, étant alors d'un jaune foncé, tiquetés de brun ſur les écailles.

Manière de traiter les Ananas & quelques autres Plantes dans les Serres artificiellement échaufées, pendant l'Hiver & pendant l'Eté, dans des Caiſſes vitrées où il y a du Tan.

On ne peut pas fixer le tems de tranſporter les Plantes des Caiſſes vitrées où il y a du Tan, dans la Serre artificiellement échaufée, & de cette dernière dans les autres, cela dépendant de la Saiſon, & de la longueur de l'Eté ou de l'Hiver: ainſi j'ai été obligé dans de certaines années, de les tranſporter dans la Serre artificiellement échaufée vers la fin de Septembre, & de les y laiſſer juſques dans le mois d'Avril: mais cela ſe fait ordinairement vers le 10 ou le 12 d'Octobre, & au Printems vers la mi-Mars dans la Serre artificiellement échaufée où il y a du Tan, & 10 jours après dans l'autre, pourvu que le Tan qui eſt dans les Caiſſes ait déja une chaleur convenable & requiſe. Avant que de tranſporter les Plantes dans la Serre artificiellement échaufée, les fourneaux en doivent être auſſi bien ſechés par le moyen du feu, non ſeulement pour en ôter les mauvaiſes vapeurs, qui ſont humides & en plus grande quantité quand on commence à faire du feu, mais auſſi pour découvrir s'il n'y a point de fentes, au travers deſquelles la fumée pourroit entrer; ſi l'on en trouve on les bouche avec du ſable.

Dans la Serre artificiellement échaufée, dans les Caiſſes vitrées où il y a du Tan, & dans l'endroit où ſe fait le feu, conſtruit ſuivant les deſſeins qui ſe trouvent dans le I. & dans le VII *Chap. du I Livre de la II Partie*, on obſerve ſur le Thermomètre les degrés de froid & de chaleur, lequel dans la Serre artificiellement échaufée pend à quatre toiſes & demi de la muraille des côtés près du fourneau; la phiole eſt à un pié & ſept pouces de terre, & des fenêtres de devant en équier-

quierre; étant dans la ſeconde partition de la Serre pareillement à un pied & ſept pouces. Dans la Caiſſe vitrée où il y a du Tan il pend derrière en haut vers le milieu.

La diſpoſition des Plantes dans les Serres & dans les Caiſſes ſe fait de la manière ſuivante. On met dans la Serre à terre auſſi près des vitres qu'il eſt poſſible, ſons cependant que les feuilles les touchent, les Plantes qui ont les plus gros troncs, & les plus petites feuilles, afin de donner moins d'ombre aux Plantes qui ſont placées plus loin; après celles-ci on met pareillement auſſi près qu'il eſt poſſible, ſans néanmoins ſe toucher ou du moins fort légerement, celles qui ont de gros troncs & de longues feuilles. A trois pieds & deux ou trois pouces de terre auſſi près qu'il eſt poſſible des vitres, il y a une planche, ſur laquelle on diſpoſe pareillement les plus groſſes Plantes d'Ananas portant fruit: l'endroit de cette planche qui approche le plus du fourneau étant le meilleur, & celui où les fruits viendront plutôt qu'ailleurs. A un pied plus haut plus vers le milieu de la Serre, il y a devant le fourneau une planche, poſée de manière qu'entre elle & l'autre planche de deſſous remplie de Pots il y ait un pouce d'intervalle: on y met la ſorte de Plantes qui a les plus baſſes feuilles, toutefois portant fruit; ces dernières, quoique jouiſſant de plus de chaleur dans cet endroit que par tout ailleurs, n'y produiſent jamais de ſi bons ni de ſi gros fruits, quand même les Plantes auroient d'auſſi groſſes tiges, que les meilleures: la plus plauſible raiſon de cela, c'eſt l'éloignement où elles ſont de l'air, & que le froid n'en tempère pas aſſez la pouſſe. On peut auſſi les poſer autrement dans la Serre ſur un Théatre élevé & en talus, à trois rangs de hauteur, auſſi près des vitres qu'il eſt poſſible, au-deſſus des Plantes qui ſont par devant à terre.

Enſuite un peu plus loin du fourneau dans la ſeconde partition de la Serre, il y a à même hauteur & à côté l'une de l'autre, deux ſemblables planches, ſur leſquelles on poſe deux rangées des plus petits Ananas, l'une devant l'autre.

On met à terre derrière la ſeconde rangée des Ananas portant fruit, les plus grandes Plantes dont on ne ſe propoſe de cueillir du fruit que l'année ſuivante: l'éloignement de l'air en eſt la cauſe; mais comme celles-ci ſont les plus proches du fourneau, & jouiſſent de plus de chaleur que celles qui ſont ſur le devant, il faut avoir ſoin qu'elles ne ſe brulent pas par deſſous à l'endroit du fourneau dans la prémière partition de la Serre; c'eſt pour cela qu'on les place ſur une planche, poſée ſur des briques à un pouce & demi de terre, & derrière cette troiſième rangée il

en vient encore une quatrième: cependant il vaudroit mieux placer celles qui ne doivent pas porter de fruit dans une Serre à part, où elles auroient moins de chaleur qu'il n'en faut à celles qui portent fruit, depuis la mi-Janvier jusqu'au tems qu'on les transporte dans les Caisses vitrées où il y a du Tan.

J'ai dit dans le *VII Chap. du I Liv. de la II Partie*, où l'on traite du fourneau, & de la manière d'y faire le feu, qu'on l'y allume ordinairement quand il ne gele pas le quatrième jour; cependant c'est ce qu'on ne sauroit fixer au juste, le Thermomètre devant indiquer si l'on a besoin de plus ou de moins de chaleur: on y a dit aussi qu'on est souvent obligé en Hiver de communiquer à la nuit la chaleur du jour, & au jour la fraicheur de la nuit, parce qu'il faut, autant qu'il est possible, laisser au dehors les vitres découvertes, afin que les Plantes puissent jouïr de l'air. Il faut encore bannir souvent des Serres le mauvais air, & y laisser entrer un air frais: dans cette vue il faut avant tout augmenter un peu la chaleur, car à cause du passage du vent le Thermomètre baisse un peu au dessoûs du degré de chaleur.

Cependant il n'est pas possible d'entretenir régulierement dans les Serres une chaleur & une fraicheur convenables, parce qu'un froid inopiné, causé par un vent pendant la nuit, & tels autres accidens, peuvent causer de grandes variations à cet égard, & augmenter ainsi le froid ou le chaud: à quoi il faut remédier sur le champ, soit en donnant de l'air, ou bien en augmentant & en prolongeant la chaleur du feu.

Quand les Plantes ont été transportées des Caisses où il y a du Tan & où elles ont reçu la chaleur au travers des Pots dans la Serre artificiellement échaufée, il ne faut pas leur faire éprouver trop tôt la rigueur de l'Hiver; c'est-pourquoi il vaut mieux pendant les dix prémiers jours que le Thermomètre ne baisse pas plus qu'à 22½ ou 22, & à 29 jusqu'à 26 de chaleur: mais il faut aussi avoir soin, que la gelée n'approche jamais des Plantes, desorte que dans la seconde partition de la Serre le Thermomètre ne doit jamais être plus bas que 19, même dans les mois d'Été, qui commencent chez nous à la mi-Janvier, & ensuite depuis la mi-Février jusqu'au tems qu'on transporte les Plantes dans les Caisses où il y a du Tan. Le froid de la nuit & la chaleur du jour doivent être à peu près toujours au même degré, suivant le Thermomètre de jour jamais plus haut qu'à 39 ou 40, & de nuit plus haut qu'à 27 ou 27½ pour le plus.

A la fin de Novembre, comme mois d'Hiver, le Thermomètre quand il

il ne gele pas fort, doit être à 19; mais quand le froid accompagné de vent est rude, on court risque que le froid ne pénètre; desorte que dans de pareils cas on se verroit quelquefois trompé, & l'on doit se précautionner un peu davantage quand il fait un pareil tems rude: de plus pendant ces nuits si longues il peut arriver de grands changemens auxquels on ne peut remédier; mais comme l'on peut être assuré de l'effet de la couververture & du feu, il vaut mieux communiquer aux Plantes d'Ananas, depuis le 10 d'Octobre qu'on les serre, jusqu'au 10 ou 12 de Février qu'elles doivent montrer leur fruit, la fraicheur & la chaleur suivantes, selon le Thermomètre qui est dans la seconde partition.

OCTOBRE.

		Fraicheur de la nuit.	Chaleur du jour.
Depuis le 10	jusqu'au 20	22	27
21	28	21	25
29	31	20½	24

Il faut pendant ce mois-ci faire ordinairement deux ou trois fois du feu, & trois ou quatre arrosemens.

NOVEMBRE.

		Fraicheur de la nuit.	Chaleur du jour.
Depuis le 1	jusqu'au 10	19½	22½
11	30	19	21

Il faut faire cinq ou six fois du feu selon le tems; & trois ou quatre arrosemens.

DECEMBRE.

		Fraicheur de la nuit.	Chaleur du jour.
Depuis le 1	jusqu'au 14	19	21
15	25	20	22½
26	31	22	24

Il faut dans ce mois-ci faire huit ou neuf fois du feu, & quatre ou cinq arrosemens.

JANVIER.

	Fraicheur de la nuit.	Chaleur du jour.
Depuis le 1 jusqu'au 9	23	$25\frac{1}{2}$
- 10 - 15	$24\frac{1}{2}$	27
- 16 - 22	$25\frac{1}{2}$	$29\frac{1}{2}$
- 23 - 31	26	$32\frac{1}{2}$

Il faut ordinairement faire du feu dix fois, arroser dix ou douze fois la terre, & quelquefois légerement les Plantes mêmes.

FEVRIER.

	Fraicheur de la nuit.	Chaleur du jour.
Depuis le 1 jusqu'au 5	26	$34\frac{1}{2}$
- 6 - 12	27	36
- 13 - 18	27	$37\frac{1}{2}$
- 19 - 23	27	39
rester au reste dans la Serre artificiellement échaufée jusqu'à	$27\frac{1}{2}$	

Il faut faire du feu selon le tems, arroser un peu plus qu'en Janvier la terre de même que les Plantes.

Les Plantes doivent rester ensuite au même degré de fraicheur & de chaleur jusqu'au tems qu'on les transporte dans les Caisses où il y a du Tan. Quand on fait du feu, de deux jours l'un, on peut ordinairement en tems de gelée se procurer cette chaleur: de plus, à mesure que les Plantes croissent, il faut les arroser davantage & souvent d'eau froide, pour les rafraichir.

Les Plantes qui viennent dans les Païs qui sont situés sous la Ligne ou aux environs, comme le *Manges Tanges*, ne résistent pas dans ce Païs à un si grand froid; c'est pour cela qu'il faut placer le *Manges Tanges* dans la Serre nommée *Trek-kas* sur la planche qui est à trois pieds & à deux ou trois pouces de terre, devant les vitres, le plus près du fourneau, cependant près de l'air; le fourneau devant être toujours rechauffé, de manière que le Thermomètre ne soit jamais plus bas qu'à 23, & la chaleur du jour au dessous de 25. On doit de plus lui communiquer une chaleur égale à celle des Ananas du 24 Décembre, mais le moins ar-

arroser. Ce *Manges Tanges* est un fruit des Indes Orientales, connu & estimé dans ce Païs comme ayant après l'Ananas le meilleur goût, de la grosseur d'une Renette ordinaire avec une écorce brune tirant sur le pourpre, & spongieuse : il a sur sa sommité autant de marques qu'il y a de fruits par dessous, lesquels sont ordinairement au nombre de 5 ou 6 & même de 7, & cela dans différentes partitions ou pellicules, comme les Oranges douces, mais ces partitions sont plus grandes les unes que les autres : les fruits qui y sont renfermés sont de la blancheur de la neige, d'un goût douceâtre fort relevé, meilleur même que celui de nos Pêches, parce qu'ils ont toujours la même douceur & ne sont jamais pâteux. L'écorce de cet Arbre, qui se multiplie de Sauvageons de souche, est d'un brun roussâtre. Ses feuilles sont d'un verd gai, rayées & pointues par devant, crénelées autour, ressemblant à la feuille du Limon Bergamotte, mais par le haut un peu moins larges & moins pointues.

Le *Pisang* qui se multiplie de rejettons, & dont il y a plusieurs sortes, croissoit chez moi très vigoureusement avec pareille chaleur, fraicheur & humidité que les Ananas; mais quand il fut parvenu à la hauteur d'un peu plus de sept pieds, & qu'à cause de cela il ne pouvoit plus rester dans ma Serre, je fus obligé de le mettre dans une autre plus haute, où il mourut ne pouvant pas jouir d'une si grande chaleur requise. Je ne doute cependant nullement qu'on ne puisse aisément le porter à produire du fruit, pourvu qu'on lui communique le même degré de chaleur qu'aux Ananas & qu'on lui fasse les mêmes arrosemens : mais ayant appris de plusieurs personnes de marque venues des Indes Orientales, que c'est un fruit beaucoup moins bon que l'Ananas, qu'il a un goût douceâtre, fade, & peu de jus; que, de plus, c'est un fruit oblong & d'une grosseur inégale, y ayant ordinairement à une seule tige 20 jusqu'à 30 & plus de fruits, dont on mange les plus gros, cuits au four comme nos Poires de Livre, avec une beurée; j'ai en conséquence de ces avis négligé la culture de ce fruit, parce que mon seul & principal dessein a toujours été de cultiver des fruits réellement bons, & non pas de mauvaises Plantes étrangères, uniquement parce qu'elles sont rares dans ce Païs.

Le *Cédrat* ou *Cédrac* & autres *Citrons*, les *Bergamottes*, les *Oranges douces* & pareils tendres *Limons*, *Plantes du Cap de Bonne Espérance*, &c. résistent plus au froid, desorte que la chaleur dans la Serre peut aller à 17 pour le plus bas, & la chaleur du jour à 19 ou 20; leur Hiver doit aussi durer plus longtems, & la chaleur qu'il leur faut ne doit pas être augmentée avant la mi-Janvier, encore cela doit-il se faire insensible-

blement, de manière qu'à la fin de Janvier le plus bas ſoit 21½ ou 22 & le plus haut 25 ou 26. Depuis le commencement de Février juſqu'à la moitié de ce mois, 22 ou 22½, & le plus haut 27 ou 28. Après le dernier de Février 23, & le plus haut 29 ou 30. Au mois de Mars 23½ ou 24, & le plus haut 31 ou 32, devant reſter ainſi juſqu'à ce qu'on découvre la Serre, ce qui ſe fait ordinairement après le 20 de Mars.

On peut avancer par cette chaleur les fleurs de Roſes & autres fleurs, de ce Climat; mais non pas quand on leur communique une chaleur égale à celle de l'Ananas, car alors ces Plantes font beaucoup de feuillage & peu de fleurs.

Au mois de Mars le Soleil eſt ſi haut, que vers le midi il darde ſes rayons tout-à-fait obliquement ſur les vitres preſque droites de la Serre artificiellement échauffée, deſorte qu'on aura ſoin alors, de tranſporter les Ananas qui peuvent être échaufés par du Tan bien chaud. Dans cette vue on fait enſorte, que les Caiſſes où il y a du Tan en ſoient remplies vers le 8 ou le 10 de Mars, & qu'elles ſoient couvertes de vitres: quand le Tan a aquis ſa chaleur, on y met les Plantes dans leurs Pots & on les entoure de Tan juſqu'au bord ou un peu au-deſſus. Le tems ordinaire pour cela, quand il s'agit de la Caiſſe maſſonnée, c'eſt vers la mi-Mars: dans cette Caiſſe on peut faire du feu, & la munir contre une gelée imprévue par le moyen de couvertes de poil & de volets de bois; mais dans celles qu'on ne peut pas échaufer à l'aide du feu, qu'après le 20 de Mars ou plus tard encore, ſelon que le tems eſt diſpoſé à la gelée, ou qu'on en a eu de plus ou de moins rude, car s'il en a fait de forte, rarement il en fait encore de ſi rude qu'on ne puiſſe la bannir par le moyen de rideaux couverts de Nattes de roſeaux.

Les Plantes éprouvent ſous ces vitres penchées des Caiſſes, une extrême ardeur du Soleil, ce qui en grille facilement les feuilles, comme n'y étant point accoutumées. Pour prévenir cet inconvénient, il faut, quand le Soleil luit clairement, les couvrir & les découvrir ſouvent, juſqu'à ce que les Plantes ſoient accoutumées au Soleil: pour cela il leur faut ordinairement quinze jours ou un peu plus, le Thermomètre ſe reſſentant alors plus ou moins du Soleil, ne doit pas monter plus haut qu'à 38 ou 39, ce qui eſt conſidérablement moins pour l'air ſupérieur que dans la Serre artificiellement échaufée, car il y fait encore plus chaud, à cauſe de la chaleur du Tan qui eſt autour des Pots.

Quand les feuilles ſont accoutumées au Soleil, alors on les y laiſſe expoſées ſans couverture, & on leur donne de l'air en ôtant les vitres, d'a-

bord

bord à 40 ou 41, & ensuite à 45 ou environ. Les Plantes étant transportées dans les Caisses, on les arrose peu d'abord, parce que le Tan étant fort mouillé quand on l'y met, procure suffisamment de l'humidité par dessous; mais ensuite on les arrose médiocrement par manière d'aspersion; & quand il pleut en Eté, on en ôte les vitres, pour rafraichir par ce moyen les Plantes.

Manière de cultiver les TUBEREUSES.

Les Tubereuses aiment une terre forte & grasse, bien fumée, dans un air plein, dégagé, chaud, & beaucoup d'eau. Quand on les plante & qu'on les élève de cette manière, elles multiplient prodigieusement, & poussent de chaque Oignon diverses tiges à fleurs: ce qui ne vient pas tant de la grosseur de l'Oignon, que de ce qu'il a principalement par dessous une racine saine, solide & grosse, de laquelle proviennent quantité de racines chevelues ou ligneuses, qui procurent à cet Oignon, quand la chaleur & l'humidité continuent, une crûe non interrompue, par la multiplication des cayeux, ce qui, autant qu'il m'est connu, ne convient pas tant à aucune autre Plante qui vient d'Oignon: c'est ce que l'expérience m'a appris, quand j'ai planté une de ces grosses racines sans Oignon, donnant seulement aux côtés des indices de bourgeon grands comme des têtes d'épingles; car cette racine n'a pas seulement produit au Mois d'Aout de la même année cinq tiges à fleurs, chacune de trente ou quarante fleurs; mais l'ayant tirée de terre au mois d'Octobre, elle s'étoit augmentée au point de former un gros volume composé de dix gros Oignons & de quantité de cayeux. C'est ainsi que j'apperçus la bêvue que j'avois faite en taillant ou en arrachant cette racine; & qu'un gros Oignon pour avoir fleuri l'année précédente, ne pousse pas en moindre quantité, des tiges à fleurs, quand il a par dessous une racine suffisante; parce que ces tiges proviennent ordinairement de la vertu de cette racine aux côtés de l'Oignon, & forment ainsi des tiges à fleurs, comme j'ai vu un seul Oignon en pousser par les côtés cinq pareilles.

Comme la chaleur & l'humidité qui viennent de dessous terre, les entretiennent dans une crûe non interrompue, le froid & les vapeurs au contraire en font pourrir bientôt le montant, &, s'ils sont de durée, l'Oignon lui-même: une petite gelée d'Autonne arrêtera aussi leur crûe & fera périr le montant, ce qui peut aussi être occasionné par les va-

vapeurs qui ſont ordinairement dans les Caiſſes vitrées & fermées en Autonne & en Hiver.

Quand il fait une Autonne chaude & fort pluvieuſe, les Tubereuſes pouſſent des tiges extraordinairement groſſes & font quantité de fleurs: au-lieu que dans des Etés fort ardens & fort ſecs leurs tiges ſont minces, grêles, garnies de peu de fleurs: c'eſt-pourquoi il les faut arroſer copieuſement & ſouvent, quelquefois juſqu'à deux fois par ſemaine.

Il faut de plus s'y prendre de la manière ſuivante. On tire les Oignons de terre au commencement ou vers la mi-Octobre, avec leurs cayeux, d'abord qu'il commence un peu à geler en Autonne, quand le montant eſt flasque, ou bien quand il fait des Autonnes très froides & très pluvieuſes, après quoi on coupe le montant juſqu'à un pouce ou à un pouce & demi des Oignons, & on les trempe dans l'eau pour emporter ainſi la terre qui eſt entre eux & entre les racines: enſuite on les laiſſe ſécher en entier avec leurs racines, & on les conſerve dans un endroit fort ſec & chaud, abſolument inacceſſible à la moindre gelée; je me ſers pour cela de la petite chambre du fourneau. Au mois de Février on commence à couper près à près tout autour de la groſſe racine, les petites racines chevelues, à ſéparer pareillement tous les cayeux ſurnuméraires, qui ſe ſéparent aiſément, de même que tous les gros Oignons. De cette manière je ne plante que des Oignons ſimples, avec leurs groſſes racines, à moins qu'il n'y en ait deux de réunis à une même racine, qu'on ne pourroit ſéparer en deux ſans les bleſſer conſidérablement: dans ce cas, j'en plante deux enſemble. Cette ſéparation & cette purge faites, on met de nouveau ſécher les Oignons juſqu'au commencement de Mars, & alors je plante les Oignons dans une Caiſſe, ou dans un Pot de huit pouces de haut, remplis du meilleur ſable blanc ou griſâtre, & cela près à près, de manière que leurs ſommités ſoient entierement ſous le ſable: après quoi il faut à ce ſable une chaleur convenable, & un peu d'eau. Huit ou dix jours après on élève la Couche, ſur laquelle on doit planter les Oignons en germe, ſelon la longueur & la largeur de la Caiſſe vitrée qu'on a deſſein d'y employer, laquelle on couvre alors de vitres & on la rechauſe de cette manière: on la rehauſſe auſſi de terre peu à peu, de douze ou de quatorze pouces, enſuite le huit ou le neuvième jour après qu'on a élevé les Couches, on y plante chaque Oignon dans un petit monceau de ſable blanc, un peu élevé, couvert de deux pouces de terre, & on a ſoin de les garantir du froid, comme cela ſe pratique à l'égard des Couches de Melons.

Quand

H



J C Philips fecit, 1737

H



J C Philips fecit. 1737

Quand les Oignons commencent à pouſſer, & que la terre eſt ſèche, il faut l'entretenir par le moyen des arroſemens dans une médiocre humidité. Les Tubereuſes ont ſur-tout grand beſoin d'eau, quand elles ont des tiges à fleurs; & afin que la terre puiſſe bien s'imbiber d'eau, il faut qu'elle ſoit couverte de vieux Tan de l'épaiſſeur d'un pouce.

Les Tubereuſes ont cinq feuilles, & ſont ſimples; mais les doubles qui en ſont provenues ont neuf, douze, dix-huit feuilles, & plus encore: de cette derniere on peut voir la figure ci-jointe.

Des Fleurs en général.

C'eſt ici que j'aurois un vaſte champ, ſi je voulois entrer dans les ſecrets de la culture des Fleurs; mais le plaiſir de les contempler pendant cinq ou ſix ſemaines, ſans en retirer aucun autre avantage, n'a jamais été capable de me tenter. J'ai toujours été porté pour ces Plantes, qui ne plaiſent pas ſeulement à l'œil, mais qui chatouillent auſſi le palais, & nourriſſent le corps: j'ai auſſi aimé ces Plantations ſauvages, qui procurent toutes ſortes de bois de charpente & de chaufage, néceſſaires à tout le Genre-humain en général; deſorte que pour conclurre cet Ouvrage, je n'en dirai qu'un ſeul mot.

Je diſtingue les Fleurs en trois différentes ſortes. La prémière & la principale eſt celle des *Fleurs à Oignon;* la ſeconde des *Fleurs à planter*, & la troiſième des *Fleurs à ſemer*. Les deux prémières ſortes ſe multiplient de Cayeux, de Plants enracinés, & de Marcottes, ſouvent auſſi de Semence, & cela pour en aquérir de plus belles. La troiſième ſorte, qui vient de Graine, produit une fleur tout-à-fait ſemblable à celle dont la Graine eſt venue; il y a cependant quelquefois un peu de variation.

On a dit dans le 5 *Chap.* du *I Liv. de cette II Partie*, quelles qualités doit avoir la terre où l'on cultive des Fleurs.

On apprendra dans le *I Chap.* du *II Liv. de cette Partie*, le tems auquel il faut mettre les Fleurs en terre & les en retirer: c'eſt-là qu'on traite des Mois du Jardinier.

On met ordinairement toutes les Fleurs à Oignons en terre à la profondeur de deux pouces, & celles qu'on nomme en Hollandois *Klauwbloemen* à la profondeur d'un bon pouce, apres quoi on les couvre encore de l'épaiſſeur d'un doigt de vieux Tan, & de rameaux contre la gelée, ſur leſquels, en cas d'une gelée plus rude encore, on peut mettre de la paille. Il ne faut jamais tirer les Oignons de terre, que quand le

 mon-

montant commence à paſſer. Il ne faut pas non plus ſéparer les Cayeux des Oignons d'abord après les avoir tirés de terre, mais attendre qu'ils ſoient ſéchés, puiſqu'alors ils tombent d'eux-mêmes ou que du moins il eſt très aiſé de les en ſéparer.

Les Fleurs qui ſe multiplient d'Oignons, ou de Plants enracinés, ſont les Anémones, le Pié de veau, la Bryone, la Colchique, la Couronne Impériale, le Pain de Pourceau, le Safran, le Dens Caninus, ou Dent de Chien, le Dipcadi, la Fraxinelle, la Flambe ou Glayeul, l'Hellebore, les Hyacinthes, les Jernſeyeres, les Jonquilles, les Iris, les Lis, la Fleur qu'on nomme en Hollandois Oeuf de Vanneau, les Martagons, les Narciſſes de toutes les ſortes, le Satyrion, les Pivoines, les Renoncules, la Serpentaire, les Tubereuſes, les Tulipes, & les Coucous.

Celles qui ſe multiplient en ſéparant les Plantes, ſont les Aunées ou Enules-Campanes, les Oreilles d'Ours, les Camomilles, les Giroflées blanches, l'Hépatique, les Clochettes, les Conſtantinoples, la Lavende, le Muguet, la Primerole ou Prime-vere, les Violettes.

Celles qui ſe multiplient de bouture ſont les Giroflées jaunes doubles & ſimples, les Conſtantinoples, la Fleur nommée Flos Cardinalis, les Fleurs de la Paſſion, les Violettes.

Celles qui ſe multiplient de Marcottes, les Oeillets.

La plupart de ces Fleurs peuvent auſſi être multipliées de graine.

F I N.



TABLE DES MATIERES.

A

Ar-

ment

C.

Noms

D.

E.

G.

I.

K.

L.

M.

Mille

N.

S.

 com-

W.

FAUTES

A corriger.

Page. 11. ligne. 21. Après le mot de *grandes* il faut mettre ce renvoi (*a*) pour la Note suivante qui doit être placée au bas de la page. (*a*) *Les grandes allées ont 72 pieds de largeur, mais les petites en ont moins.*

—— 19. ligne. 5. *enterrera*, lisez *entera.*

—— 48. —— 32. *doit être de*, lisez *doit être nétoyée de.*

—— 59. —— 1. *mais il ne sauroit servir de nourriture*, lisez *puisqu'il sert de nourriture.*

—— 65. —— 36. *à prendre*, lisez *à reprendre.*

—— 74. —— 1. *de deux sortes*, lisez *de diverses sortes.*

—— 74. —— 18. *ils croissent cependant pour la plupart les uns & les autres précisément de la même manière*, lisez *les uns & les autres croissent cependant pour la plupart ensemble dans un seul & même fruit.*

—— 86 —— 2. *cette Haie*, lisez *cette Pépinière.*

—— 93. —— 35. Après ces mots, *vingt-huit pieds*, ajoutez, *& dans les fonds de sable les plus légers jamais plus près que de vingt-quatre pieds.*

—— 113. —— 13. *il arrive aussi quelquefois que les Figues viennent à du bois*, lisez *les Figues viennent aussi à du bois.*

—— 118 —— 33. *momme*, lisez *nomme.*

—— 123 —— 12, 13. *Ces derniers se divisent*, lisez *On les divise.*

—— 124 —— 37. *page.* 365, lisez *page* 395.

—— 125. —— 7. *grandes feuilles rondes*, lisez *grandes feuilles rondes de fleurs.*

—— 125. —— 24. *Le* Safran d'Automne, *que les Romains appelloient* Pyrum Nardinum, *est une*, lisez *La Poire* de Safran, *que les Romains appelloient* Pyrum Nardinum, *que l'on nomme en France* Safran d'Automne, *& en Brabant* Zomer Gratiool, *est une.*

—— 126 —— 5. *d'un Courtpendu*, lisez *d'une Poire sucrée.*








UNIVERSITY OF ILLINOIS-URBANA
3 0112 046161540